CUPIM DE FORNO RECHEADO

INGREDIENTES

Peça de cupim pequena (aproximadamente 1,7 kg)

100 g de bacon

100 g de calabresa

1 cenoura grande

6 alhos inteiros para o recheio

6 alhos amassados

1 cebola grande ralada

Páprica doce a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Louro em pó a gosto

Sal grosso a gosto

2 folhas de louro

1 copo de 200 ml de suco de laranja

1 copo de 200 ml de vinho tinto de mesa seco

Papel filme (celofane para churrasco) - 4 ou 5 Voltas

MODO DE PREPARO

Faça furos no cupim de aproximadamente 5 cm de profundidade.

Corte o bacon em tiras de 1,5 cm de largura e insira-os nos buracos feitos na carne.

Corte a calabresa em tiras de 1,5 cm de largura e insira-os nos buracos feitos na carne.

Corte a cenoura em tiras de 1,5 cm de largura e insira-os nos buracos feitos na carne.

Insira os alhos inteiros nos buracos feitos na carne.

Tempere com o suco de laranja.

Tempere com o vinho tinto de mesa seco.

Espalhe sobre a carne e nos buracos feitos a cebola ralada, os alhos amassados e as folhas de louro.

Espalhe sobre a carne e nos buracos feitos a páprica doce, pimenta-do-reino, louro em pó e sal grosso a gosto.

Reserve-a por 24 horas na geladeira para que pegue o sabor do tempero (a cada 12 horas virar a carne).

Enrole a carne com o papel filme celofane dando pelo menos 4,5 voltas na peça.

Amarrar firmemente as pontas com um barbante ou com tiras do próprio papel filme celofane

ela terá um aspecto de uma bala gigante.

Colocar esse embrulho em uma forma e levá-lo ao forno.

Assar em fogo médio (180º) por cerca de 3 a 5 horas, virar após 2 horas.

Retirar o papel filme celofane e reserve a calda que estiver dentro do embrulho.

Após assado assar por cerca de 10 a 15 minutos para dourar o cupim em fogo alto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48815-cupim-de-forno-recheado.html