CUPIM AO FORNO SEM FRESCURA

INGREDIENTES

1 kg de cupim

150 g de sal grosso (realçador de sabor a gosto: sal de cana)

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tire a capa do cupim,corte em fatia com cerca de um dedo de espessura.

Coloque em uma forma untada com azeite de oliva.

Espalhe a carne na forma.

Leve ao forno,ligue o forno em fogo baixo por mais ou menos 40 minutos.

Retire o excesso de gordura vire a carne por mais 15 minutos.

Dica: sirva com arroz branco, salada e feijão verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49338-cupim-ao-forno-sem-frescura.html