

CUPIM MACIO AO FORNO

INGREDIENTES

PARA GUARNIÇÃO:

Para guarnição: 2 cebolas médias cortadas ao meio

1/2 kg de batatas cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia 2 cebolas médias em rodela, 1/2 pimentão pequeno em tiras, 4 dentes de alho, o louro, pimenta-do-reino e o sal, soque-os com um amassador.

Acrescente o molho shoyu ou inglês, o azeite e o vinho, misturando tudo.

Forre uma assadeira com papel alumínio, coloque a carne (fure a carne com uma faca de ponta para que o tempero entre nela) e jogue o tempero por cima.

Ao redor, coloque as batatas e a cebola.

Envolva toda a carne com o papel alumínio, não deixe brechas (quanto mais lacrada no alumínio, melhor fica).

Leve ao forno por aproximadamente 4 horas em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53108-cupim-macio-ao-forno.html>