



Cupim macio na pressão

www.receitasdafia.com/receitas/receita-dia-dos-pais-cupim-macio-na-pressao

Receita para o dia dos pais: Ao contrário do que diz a lenda, cupim macio é muito fácil de fazer e vamos te mostrar isso agora. Bora pra cozinha?

Cupim macio na pressão

 150 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 peça de cupim com aproximadamente 2 kg
- 1 colher de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de cebola picadinha
- 2 colheres de sopa de alho picado
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto (recomendamos 1 colher de sobremesa)
- 3 tabletes de caldo de carne
- 3 colheres de sopa de molho inglês

Modo de Preparo

1. Lave bem a peça de cupim e faça uns furos com uma faca.
2. Na panela de pressão, coloque o óleo, a cebola picada e o alho.
3. Refogue levemente.
4. Coloque 2 copos de água e acrescente os cubos sabor carne, mexa até dissolver os tabletes.
5. Coloque a peça de cupim inteira, deixe por mais ou menos 1 minuto e vire a peça.
6. Em seguida, coloque água uns 5 dedos acima do cupim.
7. Tampe a panela de pressão e deixe por 1 hora e 50 minutos, para que ela fique bem macia.
8. Após esse tempo, retire a peça de cupim e a coloque em um refratário untado com óleo.
9. Por cima, jogue a pimenta-do-reino e o molho inglês.
10. Coloque no forno pré-aquecido por 30 minutos.
11. Seu cupim macio está pronto.
12. Batatas assadas são um ótimo acompanhamento para esse prato.

Experimente também essa receita: [Carne recheada feita na panela de pressão](#)

Entramos na internet 5 dicas infalíveis de presente para seu pai: [Clique aqui](#) e confira