

Cupim de panela

vovopalmirinha.com.br/cupim-de-panela/

5 de abril de 2017



A⁻ A⁺

Tempo de preparo:

1h

Rendimento:

6 porções

Dificuldade:

Fácil

Ingredientes

- 1kg de cupim
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de molho de soja (shoyu)
- 2 xícaras (chá) de água

Modo de Preparo

Em uma panela de pressão, coloque o cupim, o azeite e leve ao fogo, mexendo de vez em quando, por 10 minutos ou até que o cupim esteja dourado. Acrescente os ingredientes restantes, tampe a panela e cozinhe por 50 minutos depois de pegar pressão. Retire a pressão da panela, destampe e deixe no fogo por mais 10 minutos ou até dourar. Sirva fatiado acompanhado de arroz.