

Cupim Assado no Forno com Economia de Gás

Ingredientes:

- 2 kg de cupim bovino
- 1 cebola triturada ou picada
- 8 dentes de alho triturados
- 1 colher de chá de tempero de ervas finas
- 1 colher de chá de tempero chimichurri
- 1 colher de chá de tempero vinagrete
- 1 colher de chá de tempero páprica picante
- 3 colheres de sopa de molho inglês
- 1/2 xícara de chá (240ml) de vinho tinto seco
- 1 colher de sopa rasa de sal
- Folhas de louro
- 6 batatas médias cozidas em água e sal
- 1 colher de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

Faça uma pasta com os temperos: cebola triturada, alho, ervas finas, chimichurri, tempero para vinagrete, páprica, molho inglês e o vinho.

Fure bem a peça de carne e passe a pasta de tempero. Deixe marinado na geladeira por 12 horas (não se esqueça de virar a carne para pegar bem o tempero).

Após o tempo de marinada tempere a carne com sal e leve para panela de pressão, lembrando que não é necessário colocar óleo já que o cupim já é uma carne gordurosa.

Coloque junto o caldo marinada de temperos, o louro e água até cobrir um pouco o cupim.

Após pegar pressão deixe cozinhar por 40 minutos.

Retire o cupim da panela de pressão e coloque numa forma, coloque as batatas já cozidas nesta água do cozimento da carne e deixe por 2 minutos para pegar sabor do tempero, em seguida coloque com a carne para ir ao forno também.

Leve para dourar a 180° por aproximadamente 40 minutos.

Para o molho use o caldo temperado que ficou na panela de pressão com 1 colher de amido de milho. Ferva até engrossar e coloque por cima da carne assada.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)