CHURRASCO DE CUPIM NA MANTEIGA

INGREDIENTES

1 peça de cupim de cerca de 700 g

100 g de manteiga

sal grosso a gosto

celofane

1 espeto para churrasco

MODO DE PREPARO

Utilizando uma faca, faça vários furos na peça do cupim e espete a peça no espeto para churrasco

Coloque a peça do cupim sobre o celofane e tempere com a manteiga e o sal

Enrole o cupim com o celofane (7 voltas)

Corte algumas tiras do celofane e amarre as pontas do celofane enrolado como se fosse uma bala

Leve à churrasqueira em fogo brando por aproximadamente 3 horas

Retire o cupim da churrasqueira e coloque o espeto com o cupim sobre um recipiente (para que

Faça um furo no celofane, retire o liquido, retire o celofane e coloque o cupim na churrasqueira para dourar por aproximadamente 30 minutos

Quando estiver dourado, retire da churrasqueira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10113-churrasco-de-cupim-na-manteiga.html