



## Cupim ao molho roti



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

15:00

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cupim limpo	1 peça	1,6 kg
Aji-sal churrasco	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Vinho tinto	4 colheres (sopa)	60 ml
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	2 colheres e meia (sopa)	25 g

## Modo de Preparo

- Com o auxílio de uma faca, faça vários furos na peça de cupim, transfira para uma GN ½ e espalhe o AJI-SAL® e metade do vinho. Cubra e deixe tomar gosto na geladeira de um dia para outro.
- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 2 horas, ou até ficar bem macio. Remova o papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por mais 40 minutos, virando a peça na metade do tempo e regando ocasionalmente com o molho formado no fundo da assadeira.
- Enquanto isso, prepare o molho: em uma panela média, coloque 250 ml da água e leve ao fogo alto para ferver. Junte o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido na água restante, e mexa por 3 minutos, ou até encorpar. Acrescente o vinho restante e cozinhe por mais 3

minutos para evaporar o álcool. Retire do fogo, cubra e reserve.

**4.** Corte o cupim em 10 fatias, regue com o molho e sirva em seguida.