

# PICANHA COM QUEIJO E CEBOLA NA MANTEIGA

## INGREDIENTES

1,3 kg de picanha

tempero pronto a gosto

2 cebolas médias

4 dentes de alho

200 g de queijo mussarela

1 colher (sopa) de manteiga

azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a picanha esfregando tempero pronto até cobrir toda a carne

Coloque picanha para assar no forno a 200

Unte uma forma com azeite

Pique a cebola e o alho

Próximo ao horário de término do forno, coloque a manteiga em uma frigideira

Coloque o alho picado e a cebola para dourar; frite até deixar a cebola a gosto

Retire a picanha do forno

Coloque as fatias de queijo até cobrir a carne

Cubra a carne com a cebola

Após, coloque mais queijo sobre a cebola até que deixem de aparecer

Coloque no forno por mais 15 minutos

Os tempos utilizados deixam a carne mal passada, quase no ponto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10827-picanha-com-queijo-e-cebola-na-manteiga.html>