PICANHA SUÍNA NA AIRFRYER

INGREDIENTES

1 kg de picanha suína

50 ml de manteiga de garrafa

alho-poró (geralmente utilizo um médio inteiro)

5 colheres (sopa) de sal grosso

4 colheres (sopa) de mostarda

chimichurri a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em fatias diagonais numa grossura de 2 cm aproximadamente. Depois corte em tiras de 2 cm. Reserve.

Em uma panela acrescente a manteiga e o alho-poró. Mexa bem até ficar bem dourado. Desligue e reserve até esfriar.

Acrescente o sal grosso, chimichurri e a mostarda.

Misture bem e adicione na picanha e deixe marinando por 20 minutos.

Pré aqueça a airfryer em uma temperatura de 200° C

Acrescente a picanha e mexa de 5 em 5 minutos por aproximadamente 20 minutos ou até ficar bem dourada

Como resultado terá uma carne extremamente suculenta e saborosa

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13363-picanha-suina-na-airfryer.html