

PICANHA PERDIÇÃO

INGREDIENTES

1 peça de picanha (recomendo argentina ou australiana)

3 kg de sal grosso

1 xícara (chá) de farinha de trigo

4 claras de ovos

MODO DE PREPARO

Misture o sal, farinha de trigo e as claras.

Cubra com metade da mistura em uma assadeira.

Coloque a picanha com a parte da gordura virada para baixo.

Depois cubra com o restante do sal sem deixar nenhum buraco.

Coloque no forno pre-aquecido por 1 hora.

Depois espere esfriar um pouco e fatie a picanha.

Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15853-picanha-perdicao.html>