

PICANHA AO FORNO DA CLÁUDIA

INGREDIENTES

- 1 picanha de 800 g
- 2 dentes de alho grandes picadinhos
- Ervas finas a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de molho shoyu

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um potinho com a picanha descongelada.

Faça furinhos com uma faca de ponta fina, passe os temperos na carne e deixe descansar por, no mínimo, 30 minutos.

Leve ao forno em assadeira coberta por papel alumínio por 30 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe dourar, por mais aproximadamente 15 minutos (dependendo do seu forno).

Gosto de forrar minha forma com papel alumínio (fica mais fácil de limpar depois).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16053-picanha-ao-forno-da-claudia.html>