

PICANHA SUÍNA COM MOSTARDA E MEL

INGREDIENTES

- 1 picanha suína (aproximadamente 1,3 kg)
- 4 colheres (sopa) de mostarda
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de mel ou glucose de milho
- 2 colheres (sopa) de azeite
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 100 g de bacon fatiado
- 1 cebola grande

MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira com 2 folhas de papel-alumínio.

Coloque a picanha na assadeira com a gordura virada para baixo.

Amasse ou pique o alho e misture na mostarda.

Acrescente duas pitadas de sal e pimenta do reino a gosto.

Pincele a misturinha sobre a picanha.

Cubra com o bacon fatiado.

Forre com papel-alumínio e leve ao forno em temperatura alta por 50 minutos

Retire do forno, remova o papel-alumínio.

Prepare a misturinha de mel com azeite e pincele sobre o bacon e laterais da carne.

Corte a cebola em fatias e coloque ao redor da carne.

Devolva ao forno para dourar sem o papel-alumínio por mais 20 minutos.

Sirva com uma deliciosa farofa e vinagrete.

Bom apetite !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16067-picanha-suina-com-mostarda-e-mel.html>