

PICANHA COM BACON

INGREDIENTES

1 picanha de 1 kg a 1,5 kg

200 g de bacon em fatias

2 ou 3 batatas inglesas médias

Cerca de 100 g de sal grosso comum ou sal rosa do himalaia

Pimenta-do-reino a gosto

Azeite (cerca de 4 colheres para as batatas)

Alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a picanha com o sal grosso e coloque em uma assadeira com a gordura por cima (não é necessário cobrir com papel alumínio).

Coloque as fatias de bacon sobre a gordura da picanha.

Lave e pique as batatas em 4 partes tipo canoa, e coloque na assadeira junto com a picanha, temperando-as com azeite, sal e alecrim.

Asse no fogo máximo a 280º C por aproximadamente 40 minutos até o bacon ficar assado.

Com um garfo, coloque as fatias de bacon para o lado para que a gordura da picanha possa dourar.

Asse por mais 20 minutos a 280º C até a gordura da picanha ficar dourada.

Servem 4 porções.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16095-picanha-com-bacon.html>