

# PICANHA NO SAL GROSSO E FORNO

## INGREDIENTES

1 pacote de sal grosso

1 peça de picanha (no máximo 1,2 kg)

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 45 minutos a 230º C.

Pegue uma travessa e revista de sal grosso, formando uma cama.

Coloque a picanha com a gordura vira para cima.

Cubra a peça inteira com sal grosso, para formar uma casca.

Leve ao forno por 45 minutos.

Sirva com um bom arroz branco, batatas fritas e feijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19797-picanha-no-sal-grosso-e-forno.html>