

PICANHA NO ALHO AO FORNO

INGREDIENTES

1 picanha, 800 g

sal grosso

pimenta branca do reino moída

4 colheres (sopa) de manteiga

2 cabeças de alho

MODO DE PREPARO

Fure a picanha em diversos pontos sem deixar os furos muito abertos.

Introduza os dentes de alho nos furos.

Salpique a pimenta e 2 colheres (sopa) de sal grosso.

Coloque na assadeira com a gordura para baixo.

Distribua a manteiga por cima.

Coloque em forno a 220° C.

Após 40 minutos de forno, vire a picanha e regue com a gordura.

Asse mais 15 minutos, sirva fatiada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20245-picanha-no-alho-ao-forno.html>