

PICANHA INVERTIDA A PERRE

INGREDIENTES

1 picanha com mais ou menos 1 kg a 1,2 kg

250 g de bacon

250 g de mussarela ralada

1 cebola pequena

1 molho de cheiro verde

pimenta do reino a gosto

semente de coentro a gosto

sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Faça um corte horizontal na picanha, começando da maior parte da extremidade, espaçamento de 5 cm das laterais e a profundidade do corte precisa ser até o fim da outra extremidade.

Depois inverta a carne com a ajuda dos polegares, fique atento para que a lateral da carne não se rompa.

RECHEIO:

Recheio:Misture a mussarela ralada com cheiro verde, a pimenta do reino , a semente de coentro e o sal grosso.

Depois alterne o bacon fatiado, a cebola e a mussarela preenchendo a picanha.

Feche a picanha com a ajuda de um palito de churrasco, cubra a assadeira com papel alumínio e faça uma cama com o sal grosso.

Ponha a picanha com a parte da gordura virada para cima, cubra com sal grosso a picanha e tampe a assadeira com papel alumínio.

Leve ao forno 200 °C por aproximadamente 50 minutos, depois retire do forno e abra o alumínio retirando o excesso de sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20660-picanha-invertida-a-perre.html>