PICANHA ENGESSADA

INGREDIENTES

1 picanha de 1,2 kg

3 kg de sal grosso

2 colheres de farinha de trigo

1/2 copo de água

1 claro de ovo

3 ramos de alecrim

3 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Coloque 1 kg de sal grosso em uma assadeira

Distribua em cima do sal grosso os ramos de alecrim e os dentes de alho

Pegue a massa de sal grosso e

Coloque a picanha no forno por 1 hora em temperatura 240° C

Volte a picanha na forno para dourar por mais 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2171-picanha-engessada.html