

PICANHA NO FORNO COM CERVEJA PRETA E BARATA

INGREDIENTES

1 picanha 1,2 kg a 1, kg

1,2 kg de sal grosso

1 lata de cerveja preta

manteiga sem sal

1 cebola

ervas, pimenta calabresa

1 colher (sopa) de maizena

1 e 1/2 caldo de carne

1 colher (sopa) de azeite

1 folha de louro

8 batatas médias, aproximadamente

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CERVEJA:

Molho de cerveja:Coloque 1 colher (chá) de azeite, 1 colher (sopa) de manteiga e a cebola, deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Coloque a cerveja deixando um pouco pra misturar à maizena.

Junte tudo até virar um caldo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Corte a picanha com espessura de 2 dedos, aproximadamente.

Coloque em um refratário, coloque as batatas em volta, juntamente com o caldo que sobrou da mesma. Entre as fatias de picanha, vá molhando com o caldo de cerveja e leve ao forno por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22637-picanha-no-forno-com-cerveja-preta-e-barata.html>