

# 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>