

PICANHA A VINHA D'ALHO

INGREDIENTES

1 peça de picanha 1 kg cortado em bifes de uns 2 dedos

1 copo de vinho de sua preferência

pasta de alho sem sal a gosto

pimenta do reino a gosto

1 xícara de azeite

alecrim fresco a gosto

cebolinha a gosto

coentro a gosto

sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os bifes em um refratário e pincele a pasta de alho sobre os bifes de ambos os lados.

Misture a pimenta do reino, alecrim, cebolinha e coentro sem o uso do liquidificador, depois despeje o tempero sobre os bifes.

Deixe marinando no tempero por pelo menos 1 hora, após salgue a carne com sal grosso e leve para churrasqueira na brasa média por 5 minutos de cada lado.

Para servir use o restante do tempero para regar os bifes e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23150-picanha-a-vinha-dalho.html>