

PICANHA INVERTIDA DO JÚNIOR

INGREDIENTES

1,2 kg picanha bovina
1 cebola média
1 tomate médio
cebolinhas verdes
150 g queijo provolone
150 g bacon picado
150 g mortadela
sal
pimenta
amaciante carne
sal grosso temperado
ketchup

MODO DE PREPARO

Faça um corte interno na picanha para inverter (tipo bolsa) e inverta a picanha.

Corte os ingredientes: cebola, tomate, cebolinha, queijos, bacon, presunto.

Passa um pouco de amaciante na parte interna da picanha e feche a parte de trás dela com palitos de dentes.

Misture todos os produtos cortados e coloque dentro da picanha.

Em seguida, feche a parte de trás com palitos de dentes.

Passa amaciante na parte externa da picanha.

Passa ketchup na parte externa da Picanha dos dois lados.

Passa sal grosso (temperado) em volta da picanha e enrole-a em plástico filme para levar à grelha.

Asse por 60 minutos a uma altura média com bastante braseiro.

Retire plástico em volta da picanha e volte a grelha por mais 10 minutos de cada lado.

Sirva com o acompanhamento que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24598-picanha-invertida-do-junior.html>