

# 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.

Passe 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.

Passe amaciante na parte externa da picanha.

Passe ketchup na parte externa da Picanha dos dois lados.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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