

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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