

# PICANHA ASSADA AO MOLHO PICANTE

## INGREDIENTES

1 peça de picanha de aproximadamente 1,2 kg

sal

alho

molho inglês

mostarda

maionese

ketchup

molho de pimenta de jalapeño

sal

ervas finas

papel alumínio

azeite

## MODO DE PREPARO

Fatie a picanha em pedaços de 2 dedos de espessura.

Tempero com sal, alho, mostarda e molho inglês (a gosto).

Forre um tabuleiro com papel alumínio.

Coloque azeite no tabuleiro e acrescente as fatias de picanha.

Adicione o tempero por cima da picanha, tampe o tabuleiro com papel alumínio e coloque para assar forno preaquecido em 200º C.

Deixe assar tampado pelo papel alumínio por 25 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 15 minutos.

Em uma vasilha, coloque 1 colher de sopa de maionese, 2 de ketchup, 1 de mostarda e 2 de molho de pimenta jalapeño.

Adicione um pouco de sal e cheiro verde a gosto.

Retire a picanha, coloque em um prato e cubra com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26812-picanha-assada-ao-molho-picante.html>