

PICANHA RECHEADA

INGREDIENTES

- 1 peça de picanha sem excesso de gordura (1 kg e 300 g)
- 400 g de mandioca cozida em pedaços pequenos
- 150 g de linguiça calabresa ralada a gosto
- 100 g de queijo provolone em palitos
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cubo de caldo de picanha
- 1 colher (chá) sal
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água quente

MODO DE PREPARO

Com uma faca afiada, faça uma cavidade na picanha (começando pelo lado mais largo), abrindo-a como um envelope e cuide para não perfurar o fundo e as laterais.

Recheie a cavidade com os pedaços de mandioca, alternando com a calabresa e o provolone.

Feche a abertura com o barbante culinário.

Aqueça a panela untada com o óleo (fundo e lateral) e doure a picanha de todos os lados.

Adicione o cubo de caldo esfarelado, o sal e a água quente.

Tampe e cozinhe em fogo médio a alto por 40 minutos, após começar a apitar.

Aguarde a pressão ser liberada naturalmente, fatie a picanha e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27456-picanha-recheada.html>