

PICANHA RECHEADA NA GRELHA

INGREDIENTES

1 kg e 200 g de picanha

1 cenoura grande

1 cebola grande

300 g bacon

300 g queijo provolone

1 gomo de linguiça calabresa

molho barbecue

molho inglês

sal grosso

MODO DE PREPARO

Limpe a picanha e faça um corte no cumprimento, de uma extremidade a outra, cuidando para não dividi-la em dois.

Com a mão, vire-a do avesso.

Corte a cenoura, a cebola, o bacon, o queijo e a linguiça, em tiras finas.

Tempere com o molho barbecue e molho inglês.

Coloque a cenoura, a cebola, o bacon, o queijo e a linguiça, dentro da picanha.

Se necessário, costure a abertura com linha.

Tempere a picanha com sal grosso a gosto.

Enrole em papel alumínio e coloque na grelha com o carvão já em brasa.

Na metade do tempo, vire a picanha, após aproximadamente 3 horas estará pronta para degustação.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27690-picanha-rechada-na-grelha.html>