

# PICANHA COM CATUPIRY

## INGREDIENTES

1 kg de picanha (pedaço inteiro)

300 g de catupiry original

tempero à vontade (alho, sazón vermelho, arisco, pimenta-do-reino, cebola e óleo)

## MODO DE PREPARO

Corte a picanha em fatias da espessura de um dedo, depois corte em tiras.

Coloque o óleo na panela aquecida.

Coloque o alho, em seguida a Picanha e os temperos, sempre mexendo bem.

A carne solta água, deixe refogar entre 15 e 20 minutos, sem deixar secar esta água.

Reserve uma travessa de vidro e coloque a picanha sem muito caldo.

Espalhe bem o Catupiry sobre a carne e coloque no forno preaquecido por volta de 15 minutos.

Sirva com arroz branco e salada de tomate.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27983-picanha-com-catupiry.html>