

PICANHA SUÍNA AO FORNO

INGREDIENTES

1 picanha de porco inteira

1/2 cabeça de alho

1/2 cebola pequena

azeite de oliva extra virgem

1 taça de vinho branco (chardonnay de preferência)

sal a gosto

tomilho a gosto

farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Amasse o alho e pique a cebola em cubos bem pequenos.

Espalhe metade da cebola e do alho em um pedaço de papel alumínio, fazendo uma pequena cama para a carne.

O papel deve ser grande o suficiente para envolver toda a picanha, de maneira que o líquido da carne não escape para fora do papel depois de assado.

Coloque a picanha já salgada sobre a "cama" e espalhe a outra metade dos ingredientes sobre ela, adicionando o tomilho.

Regue com azeite de oliva a gosto e com 1 taça de vinho branco.

Enrole a picanha no papel deixando o líquido dentro dele.

Leve ao forno por 1 hora, na temperatura de 180°C, aproximadamente.

Depois abra e tire a picanha do papel, para dourar por mais 10 a 15 minutos.

Enquanto a picanha doura, escorra o suco da carne junto com os temperos que estavam no papel alumínio e jogue em uma frigideira grande.

Acrescente farinha de mandioca e faça uma farofa para acompanhar.

Sirva acompanhado de arroz e salada e o restante do chardonnay para harmonizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28408-picanha-suina-ao-forno.html>