

PICANHA PARA CHURRASCO AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 picanha inteira com uma boa capa de gordura

1 tempero completo sem pimenta

3 laranjas médias

4 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Corte a picanha em pedaços de tamanho de 2 dedos.

Fure a picanha dos dois lados e passe o tempero espalhando bem.

Em uma vasilha, coloque as picanhas, acrescente o azeite e a laranja e misture para espalhar bem entre os pedaços.

Reserve, por no mínimo 30 minutos e máximo 1 hora.

Leve para grelha ou espeto em média de 15 à 20 minutos.

Só servi e saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28943-picanha-para-churrasco-ao-molho-de-laranja.html>