

PICANHA COM BATATAS HASSELBACK – CALAZANS

INGREDIENTES

PICANHA:

Picanha:1 picanha inteira
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de azeite
sal grosso moído e pimenta-do-reino a gosto

BATATAS HASSELBACK:

Batatas hasselback:5 batatas inglesas médias com casca
3 colheres de sopa de requeijão
1 colher de alecrim
2 colheres de manteiga
2 colheres de azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto
100 g de bacon em tiras
100 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

BATATA:

Batata:Lave as batatas muito bem, pois iremos utilizá-la com as cascas.
Faça cortes na batata, sem separá-las, pois precisamos apenas fazer umas “frestas” na batata.
Derreta a manteiga e acrescente o alecrim e o azeite.
Massageie a batata com sal e pimenta-do-reino e, depois, com a mistura de manteiga, azeite e alecrim.
Coloque nos cortes feitos na batata um pedacinho do bacon fatiado.
Abra um pedaço de papel alumínio, unte com azeite e embrulhe as batatas individualmente.
Leve ao forno preaquecido a 220°C, dependendo do forno, por cerca de 50 minutos.
Após este tempo, retire o papel alumínio e retorno ao forno para dourar o bacon e terminar de assar a batata.
Se achar que a batata está muito ressecada coloque um fio de azeite.
Ao retirar do forno coloque um pouco de requeijão e mussarela ralada.

PICANHA:

Picanha:Retire das duas laterais da picanha, cerca de 2 cm de carne, de fora a fora e reserve.

Na picanha, com uma faca bem afiada, faça cortes em ângulo de 30 graus, de um lado e depois de outro, parecido com uma malha, faça o corte somente na parte da gordura, sem alcançar a carne.

Tempere a carne, somente com sal e pimenta-do-reino.

Em uma panela grande, que caiba a picanha, coloque a manteiga, o azeite e o açúcar mascavo.

Quando derreter a manteiga sele a carne de todos os lados, iniciando pela parte da gordura, ela deverá ficar bem "douradinha".

Carne selada, leve ao forno em uma assadeira com grelha por cerca de 40 à 50 minutos, dependendo do forno, este tempo será para a carne ficar mal passada.

Quando retirar a carne do fogo, aguarde cerca de 5 minutos para poder cortá-la, este tempo é necessário para o suco da carne se espalhar melhor e no momento do corte não desperdiçar e secar a carne.

Um bom apetite a todos e até mais.

Se desejar, utilize aquela lateral de dois centímetros, reservadas no início, para preparar uns "tira gostos" durante o preparo da carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29771-picanha-com-batatas-hasselback-calazans.html>