

# PICANHA COM BATATAS HASSELBACK

## 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 retorne 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 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 a 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29882-picanha-com-batatas-hasselback.html>