

PICANHA CHEESEBACON

INGREDIENTES

1 peça de picanha de aproximadamente 1 kg e 1/2

300 g de queijo mussarela em tiras ou cubos

300 g de queijo prato em tiras ou cubos

200 g de queijo provolone em tiras ou cubos

300 g de bacon em tiras

1 pacote de sal grosso

molho barbecue

papel alumínio para enrolar

palitos de dente para fechar a peça

MODO DE PREPARO

Em um recipiente acrescente a picanha e cubra-a com sal grosso.

Deixe descansar por 10 minutos e retire o excesso de sal da peça.

Com uma faca de tamanho grande, faça uma abertura na parte mais grossa da picanha até a mais fina, perfurando-a, formando uma luva para encher de recheio.

Comece recheando a peça com as tiras de bacon e acrescente os queijos a seu gosto.

Feche a abertura com palitos de dentes para não sair o recheio.

Enrole a peça de picanha recheada com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido por 50 minutos.

Retire o papel alumínio após os 50 minutos e passe o molho barbecue sobre a peça de picanha.

Coloque ao forno novamente e deixe grelhar por mais 5 ou 6 minutos e sua picanha estará pronta.

Caso queira mais assada ou menos assada é só ir diminuindo o tempo ou aumentando.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29895-picanha-cheesebacon.html>