

PICANHA RECHEADA (FOGÃO E FORNO)

INGREDIENTES

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

1 cebola grande picadinha

1 e 1/2 colher de sopa de sal (a quantidade irá depender do peso da peça de picanha, normalmente se usa 1 colher de sopa para cada kg)

3 dentes de alho amassadinhos

1/2 copo de vinho tinto seco

1/2 copo de água

linguiça das fininhas, bacon e azeitonas sem caroço a gosto

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Lave a picanha e, com o auxílio de uma faca, faça furos longos para colocar a linguiça e outros menores para colocar o bacon e as azeitonas.

Tempere a picanha com o sal e o alho amassadinho.

Coloque o vinho misturado com a água.

Coloque em saco plástico e leve à geladeira (vire de um lado para outro de vez em quando para que o tempero se espalhe na peça homogeneamente).

No outro dia ou algumas horas depois, coloque o óleo na panela de pressão e adicione a cebola picadinha.

Coloque a picanha com os temperos (molho) e deixe na pressão por aproximadamente 40 minutos (você deve parar na metade desse tempo deixar a pressão sair para observar a textura da peça).

Quando a picanha estiver amolecida, você irá colocá-la num tabuleiro e levá-la ao forno médio para dourar, virando quando a parte de cima estiver dourada para que fique toda por igual. O tempo de forno vai depender do tipo do mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31971-picanha-recheada-fogao-e-forno.html>