

PICANHA FATIADA RECHEADA COM BACON CALABRESA

INGREDIENTES

1 picanha com no máximo 1,2 kg

100 gramas de bacon fatiado

1 linguiça calabresa fatiada

8 batatas médias

2 colheres de sal composto alho

8 dentes de alho

4 colheres de molho shoyu

50 g de salsa desidratada

1 colher de sopa de sal

8 colheres de vinagre branco

4 pitadas de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque a picanha em uma tabua de carne com a parte da gordura para baixo.

Com uma faca bem amolda comesse a fatiar a picanha sem atingir a gordura, usando o espaço de dois dedos entre as fatias (reserve).

Em um recipiente que caiba a picanha , coloque 3 dentes de alhos picados, 2 colheres de café com sal composto com alho, 4 colheres de molho shoyu , 8 colheres de vinagre branco e quatro pitadas de pimenta-do-reino.

Misture bem , depois acomode a picanha reservada nesta mistura e esfregue o tempero entre as fatias, depois deixe na geladeira por 18 horas.

Lembrando sempre deixando a gordura para baixo, isso fará com que o molho penetre bem na carne.

Passadas as 18 horas, retire a picanha da geladeira e coloque em uma forma para assar com o lado fatiado para cima.

Em seguida vá alternando uma fatia de bacon outra de calabresa

Depois de todas as fatias preenchidas prenda com palitos.

Lave as batatas com casca , e corte em 3 rodelas , lembrando de cortar as pontas de forma que elas possam ficar acomodadas na forma sem virar.

Acomode-as ao redor da picanha.

A seguir salpique um pouco de sal e salsa desidratada nas batatas.

Corte os 5 alhos restantes em três e coloque sobre a picanha e salpique o restante da salsa.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido por 40 minutos.

Passado esse tempo retire com cuidado o papel alumínio e vire a picanha com o lado da gordura para cima cubra

novamente e retorne ao forno por mais 40 minutos.

Depois desse tempo retire o papel alumínio e deixe por mais 40 minutos para dourar, se necessário retire um pouco da gordura.

Finalmente sirva essa maravilha , acompanhada de Arroz com açafrão e uma farofa com ovos, ou feijão tropeiro.

Não esquecendo é claro de um vinho tinto seco.

E bom apetite!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32345-picanha-fatiada-recheada-com-bacon-calabresa.html>