

# PICANHA COM MOLHO DE CERVEJA PARA CHURRASCO

## INGREDIENTES

- 1 peça de picanha cortada em fatias de 3 cm
- sal grosso (uns 10 a 15% de 1 kg)
- 2 garrafas de cerveja long neck (275ml)
- 1 xícara (chá) de azeite
- 3 dentes de alho amassados
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 cebola picada
- 1 a 2 pitadas de ervas finas

## MODO DE PREPARO

- Coloque numa vasilha grande uma boa porção de sal grosso
- Acrescente o alho e mexa bem
- Deixe descansar por mais ou menos 3 minutos
- Coloque na grelha em braseiro forte

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3330-picanha-com-molho-de-cerveja-para-churrasco.html>