

PICANHA COM LEGUMES NO VINHO

INGREDIENTES

1 peça de picanha
1 xícara de vinho tinto seco
1/2 xícara de água
sal grosso
cominho
1 cabeça de alho
azeite doce
4 batatas cozidas
1 cenoura cozidos
1 chuchu cozido

MODO DE PREPARO

Secar a peça da picanha para tirar o excesso de sangue.

Descascar os dentes de alho e fatiá-los.

Colocar um punhado do sal grosso no lado sem a gordura da picanha e salpicar com o cominho.

Em seguida, espalhar o alho, bezuntar de azeite doce toda a peça da picanha.

Repetir os passos anteriores no outro lado da picanha.

Esses ingredientes se espalharão na assadeira quando for temperar os lados da carne.

A parte da capa de gordura deverá ficar voltada para cima na assadeira.

Colocar as verduras cozidas na assadeira, ao redor da carne, se preferir, corte o chuchu e a cenoura em fatias.

Misturar a água e o vinho e espalhar sobre as verduras pela assadeira. Não colocar sobre a carne.

Assar por 30 minutos em fogo médio/baixo (180 a 200°C). Retirar e fatiar a picanha (a cada 2 cm) e assar até ficar a seu gosto.

Quanto mais moderado o fogo, o que vai depender de seu fogão, mais macia ficará a carne.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34656-picanha-com-legumes-no-vinho.html>