

PICANHA VIRADA

INGREDIENTES

1 picanha de aproximadamente 1,4 kg
300 g de provolone
300 g de mozarela
4 colheres de sopa de manteiga derretida na panela
5 colheres de sopa de shoyu
1 cebola ralada
1 cabeça de alho moido
1 colher de sopa de sal
pimenta-do-reino a gosto
papel alumínio
agulha e linha

MODO DE PREPARO

Vire a picanha do avesso, com uma faca.

Faça um furo na picanha na parte mais larga.

Faça um corte de até uns 2 dedos das laterais e ponta da picanha, abrindo um buraco. Com os dedos, empurre a ponta da picanha que ficou fechada para dentro do buraco, vá empurrando até a carne virar do avesso.

Recheie a carne com o queijo e costure com agulha e linha.

Em um refratário junte a cebola e o alho esmagado, sal e pimenta, misture e passe por toda a carne.

Derrame o shoyu por cima de toda a carne e em seguida a manteiga derretida.

Deixe descansar por pelo menos 12 horas para encorporar o tempero, o correto é 24 horas.

Leve ao forno preaquecido a 200°C coberto com papel alumínio por 90 minutos e sirva.

Se necessário retire o papel e deixe por mais um tempo para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34685-picanha-virada.html>