PICANHA NO AVESSO COM PROVOLONE

INGREDIENTES

1 peça de picanha

sal grosso

200 g queijo provolone

100 g azeitonas verdes sem caroço picadinha

100 g panceta picadinha

MODO DE PREPARO

Tire o excesso de gordura da picanha, deixando uma finíssima camada

Com uma faca de ponta fina, faça um corte no miolo da picanha, até o final dela, com muito cuidado para não furar a carne

Com cuidado, vire as pontas da picanha com a ajuda dos dedos, para virá

Recheie a picanha com o queijo, azeitonas e panceta

Feche a borda com palitos de dente

Coloque sal grosso por fora da picanha, forrar uma forma com papel

Coloque a picanha e cobru com papel

Leve ao forno preaquecido a 220° C por aproximadamente 60 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3758-picanha-no-avesso-com-provolone.html