

PICANHA RECHEADA DO VICTOR

INGREDIENTES

1 peça de picanha de 800 g
200 g de queijo gorgonzola
300 g de requeijão cremoso
1 laranja
1 cebola
6 cabeças de alho
manteiga
1 maço de salsa
1 maço de cebolinha
sal fino

MODO DE PREPARO

Corte a picanha como se fosse uma luva, não deixando ela vaziar de um lado a outro.

Pique a cebola e o alho e os frite na manteiga até dourar.

Passa o sal fino por fora e por dentro da picanha para temperá-la.

Coloque no liquidificador o requeijão cremoso, queijo gorgonzola, salsa, cebolinha, o suco da laranja, o alho e as cebola fritas.

Triture tudo até ficar pastoso.

Abra a picanha e coloque o recheio dentro dela.

Coloque em um tabuleiro e jogue o resto do molho em cima da picanha.

Coloque um papel laminado por cima da picanha, fechando o tabuleiro.

Preaqueça o forno em temperatura alta por 15 minutos.

Coloque a picanha no forno e abaixe a temperatura do forno para médio.

Deixe assar por 1:20 min.

Retire o papel laminado e deixe a picanha no forno por mais 10 minutos.

Assim a gordura por cima da picanha vai ficar crocante.

Sirva a picanha em uma travessa fatiada em bifos com um dedo de espessura e com o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38234-picanha-recheada-do-victor.html>