

# PICANHA AO FORNO SIMPLES

## INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de Picanha ( usei a maturada)

1 kg de sal grosso

## MODO DE PREPARO

Pegue uma forma coloque água, pegue uma grelha ( eu uso aquela que vem na churrasqueira elétrica) coloque dentro da forma com água.

Coloque a picanha em cima dela e cubra a carne com o sal grosso.

Leve ao forno por 60 minutos ela fica no ponto.

Mas pode variar o tempo devido ao forno ou ao tamanho da carne.

Após assada você retira o sal de cima da carne e é só fatiar e colocar o molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39165-picanha-ao-forno-simples.html>