

PICANHA NO SACO

INGREDIENTES

- 1 picanha de aproximadamente 1kg
- 1 xícara (chá) de sal grosso
- 1 saco de papel pode ser aquele que vem no pão

MODO DE PREPARO

Passar o sal grosso sobre a picanha dos dois lados, colocar dentro do saco de papel com a gordura para cima.

Fechar a boca do saco e colocar na forma.

Levar ao forno médio por 1:00 hora.

Tirar do forno, colocar em um refratário e fatiar .

E só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39450-picanha-no-saco.html>