

PICANHA INVERTIDA DA ANDREIA

INGREDIENTES

Uma peça de picanha de 1,2 kg virada ao avesso
200 g de queijo (pode ser um mix de muzzarela, parmesão e provolone, ao seu gosto)
100 g de requeijão cremoso (pode ser de bisnaga)
50 g de azeitonas pretas picadas
100 g de bacon picado
100 g de tomate seco em pedaços pequenos
1 calabresa picada
Salsa picada a gosto
Cebolinha picada a gosto
Sal
Pimenta

MODO DE PREPARO

Vire a peça da picanha ao avesso.
Pique bem os queijos, e misture bem com todos os outros ingredientes.
Recheie a picanha e feche bem.
Tempere a picanha com o sal e a pimenta.
Enrole em papel alumínio e leve ao forno a 220°C.
Deixe assar com o papel por pelo menos uma hora.
Retire o papel e asse por mais 20 minutos.
Fatie e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/41090-picanha-invertida-da-andreia.html>