

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 muzzarella, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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