PICANHA INVERTIDA NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 picanha de 900 a 1200 gramas

300 g de queijo mussarela

mostarda

sal grosso

MODO DE PREPARO

Com uma faca (maior que o comprimento da picanha), perfure a face maior da picanha) sem romper as laterais e o fundo.

Inverta a peça de carne, passando a face de gordura para dentro.

Recheie a picanha com o queijo mussarela (com as fatias enrolada em tubinhos).

Com a linha e agulha, costura a frente a peça de picanha e ou as laterais que possam ter rompidos, na hora da inversão.

Coloque em uma bandeja, com um pincel, bezunte a peça de carne em todos os lados, coloque o sal grosso e vai ao forno.

Para perceber o ponto, verifique quando o queijo começa a sair derretido da carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41888-picanha-invertida-na-mostarda.html