PICANHA NO LIMÃO AO FORNO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 picanha

10 limões

4 sachês de sazón

2 sachês de caldo de costela

2 colheres pasta de alho

pimenta-do-reino a gosto

3 colheres de sopa de sal

batatas miúdas

MODO DE PREPARO

Misture todos os temperos, fure bem a picanha.

Tempere e reserve por 2 horas.

Envolva em papel alumínio.

Coloque em refratário e leve pra assar em 200°C por 2 horas.

Retire o papel alumínio, escorra a água em uma panela.

Coloque as batatas para cozinhar nessa água

Deixe dourar a picanha por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42239-picanha-no-limao-ao-forno-com-batatas.html