

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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