

PICANHA SUÍNA RECHEADA

INGREDIENTES

1 picanha suína temperada

1 linguiça calabresa

limão a gosto

MODO DE PREPARO

A picanha deverá estar temperada, por isso não ponha sal.

Com uma faca comprida, faça um furo no centro da carne, vai virando a faca para que o furo fique bem feito.

Tire aquela pele da linguiça e empurre para dentro da carne até chegar ao final (dependendo do tamanho da picanha, vai sobrar uma parte da linguiça, é só cortar para não ficar feio).

Faça uma caminha de cebola num refratário, e coloque a carne recheada dentro, cubra com papel alumínio e deixe cozinhar em forno médio por 40 minutos.

Depois tire o papel de coloque para dourar por mais 20 minutos.

Sirva com batatas sauté, fica ótimo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42518-picanha-suina-recheada.html>