

PICANHA SUINA À JACK DANIELS

INGREDIENTES

1 kg de picanha suína de primeira linha

2 ramos de alecrim fresco

Páprica picante

3 dentes de alho fatiados

Suco de 1 limão Taiti médio

Ají chileno (pimenta chifre de bode defumada)- Pode ser substituído por pimenta calabresa

Sal grosso a gosto

75 ml de Jack Daniels (ou outro Tennessee whiskey)

Molho barbecue para finalizar

MODO DE PREPARO

Deixe a picanha suína inteira, passe a paprica picante, o ají Chileno e o sal grosso por toda a carne de maneira uniforme.

Coloque a carne em um saco plastico junte todos os outros ingredientes .

Deixe descansar por 30 minutos.

Coloque em uma grelha e leve pra churrasqueira em fogo médio por aproximadamente 50 minutos virando a grelha a cada 10 minutos.

Retire do fogo, pincele o molho barbecue e volte ao fogo por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42559-picanha-suina-a-jack-daniels.html>