PICANHA NA CHAPA COM MANDIOCA NA MANTEIGA E MUSSARELA

INGREDIENTES

400 g de picanha

pasta de alho e manteiga

400 g de mandioca

200 g de manteiga

100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Temperar 400 g de picanha com pasta de alho e manteiga. Jogar na chapa até dar o seu ponto – malpassada ou bem passada.

Cozinhar 400g de mandioca e depois de cozida, acrescentar 200g de manteiga na frigideira. Misturar até a manteiga derreter, colocar tudo num recipiente e ralar 100g de mussarela por cima.

Servir a picanha separada numa tábua. Decorar com tomates e alfaces.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43070-picanha-na-chapa-com-mandioca-na-manteiga-e-mussarela.html