

PICANHA ASSADA COM SAL GROSSO

INGREDIENTES

1 peça de picanha de 1kg

100 g de sal grosso

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte a picanha em fatias de 2 cm.

Coloque em uma tigela o sal e a água e misture bem.

Em um espeto de aço coloque a fatia de picanha, começando de um lado da gordura atravessando toda a carne e saindo do outro lado da gordura, coloque uns 3 pedaços por espeto.

Com uma colher passe a água salgada por toda carne espetada de 2 a 3 vezes.

Pegue com a colher as pedrinhas de sal grosso que não derreteram na tigela e deposite-as somente na gordura e não na carne.

Coloque o espeto na churrasqueira de preferencia a lenha, virando sempre para dourar dos 2 lados, quando a carne estiver da cor marrom dourado retire e sirva a vontade em fatias pequenas.

Ideal se servida com mandioca cozida arroz branco e salada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43757-picanha-assada-com-sal-grosso.html>