PICANHA DE FORNO DO JULIÃO

INGREDIENTES

1 peça de picanha de aproximadamente 1,5 Kg

Suco de 1 lima da pérsia

sal

pimenta-do-reino

alho

filme plástico para assados

MODO DE PREPARO

Tempere a picanha com o suco da lima, sal, alho e pimenta a gosto.

Sem desprezar o suco e temperos, leve-a à geladeira e deixe de um dia para o outro.

No dia seguinte, enrole a picanha no filme plástico, mantendo o suco, e coloque-a em um tabuleiro.

Coloque uma grade ou um tabuleiro menor emborcado debaixo da picanha para evitar que a mesma fique em contato com a gordura.

Leve ao forno médio.

Depois de 15 min, faça furo na parte inferior do plástico para drenar a gordura que já tenha acumulado.

Espete a picanha para verificar se está macia.

Constatando que está macia, retire o filme e deixe mais tempo no forno até que a gordura fique tostadinha.

Cuidado para não ficar muito tempo mais e ressecá-la.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43956-picanha-de-forno-do-juliao.html