PICANHA ASSADA NO SHOYU

INGREDIENTES

1 picanha inteira (quanto mais grossa a gordura, mais facia fica)

Molho shoyu

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Não salgar ou temperar a picanha.

Colocar a picanha com a gordura virada para cima em uma assadeira (que tenha quase o mesmo tamanho da picanha).

Jogue o molho shoyu em cima da picanha e até quase encher a assadeira.

Cubra a assadeira com papel alumínio.

Coloque no forno e deixe assar no fogo baixo por 40 a 50 minutos.

Verifique se está assada e se grande parte da gordura da picanha derreteu.

Caso positivo vire a picanha (gordura pra baixo) e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47533-picanha-assada-no-shoyu.html