PICANHA RECHEADA À MODA DA CRIS

INGREDIENTES

1 peça de picanha de mais ou menos 1,5 kg

150 ml copo de vinho tinto seco

1 1/2 cl de sopa de tempero (alho, sal, cebola)

1/2 copo de shoyu

alecrim, pimenta calabresa a gosto

4 batatas médias cortadas em 3 partes

3 cebolas cortadas em 4 partes

300 g de queijo parmesão em pedaço

1 saco assa rápido

MODO DE PREPARO

Pegue a peça de picanha e faça um furo no meio dela sem sair do outro lado.

Coloque o queijo dentro e feche a carne, pode ser com palito ou costurado, tem que ser bem fechada.

tempere a pichanha, as batatas e as cebolas tudo junto.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos.

Coloque tudo em um saquinho assa rápido

Leve ao forno por 1 hora.

Com meia hora de forno vire o saquinho.

Abra o saco e deixe engrossar um pouco o caldo por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47638-picanha-recheada-a-moda-da-cris.html