

# 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 picanha, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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