

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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