

# CARNE AO TEMPO DA BEER

## INGREDIENTES

1 kg picanha maturada bem gorda

1 cabeça de alho

cebola 2 cabeças

sal grosso

ervas finas

## MODO DE PREPARO

Soque o alho e passe na picanha.

Coloque a cebola picada no interior da picanha.

Cubra com sal grosso e passe ervas finas.

Coloque para assar por 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48345-carne-ao-tempo-da-beer.html>