PICANHA CHEF AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de picanha chef (pode ser alcatra)

300 g de sal refinado

300 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Colocar a picanha em um recipiente que possa ser levado ao forno.

Cobrir a picanha com os 300g de sal refinado. A idéia é formar por cima da peça de carne, uma camada de sal com mais ou menos 1 cm de espessura.

Colocar a farinha de trigo por cima do sal. A camada de farinha de trigo também deve chegar a 1cm de espessura.

Cobrir tudo com papel alúminio.

Levar ao forno por 30 minutos em temperatura média.

Tirar o papel alúminio e desligar o forno deixando por mais 10 min a alcatra, para assim, terminar de chegar no ponto.

Depois é so retirar do forno e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49484-picanha-chef-ao-forno.html