PICANHA AO FORNO E PASTA DE ALHO

INGREDIENTES

Uma peça de picanha (+ou- 1,3 Kg)

8 colheres de sopa de sal grosso

5 dentes de alho grande

4 colheres de sopa de maionese

MODO DE PREPARO

Pasta de alho, amasse bem o alho, junte a maionese e faça uma pasta.

O importante e retirar o talo do alho.

Coloque a picanha com a gordura para cima em uma folha de papel alumínio.

Passe a pasta em todos os lados.

Coloque o sal grosso por cima.

Feche com o papel alumínio.

Coloque no forno preaquecido com 200°C por 2 horas.

Por fim retire o papel alumínio, bata o sal e deixe dourar por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50648-picanha-ao-forno-e-pasta-de-alho.html