PICANHA ASSADA NO FORNO COM MOSTARDA

INGREDIENTES

1 peça de picanha inteira

1 cabeça de alho grande

1 vidro de molho de mostarda

1 limão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a carne com limão, enxague

Fure a carne com o apoio de uma faca de ponta fina e coloque a metade do dente de alho em cada furo.

Tempere com sal grosso a gosto e cubra com o molho da mostarda. coloque dentro de um saco plástico.

Deixe na geladeira de um dia para o outro.

Depois leve ao forno preaquecido e deixe assar sem papel alumínio até dourar a seu gosto.

Corte em fatias.

Fica uma delícia e pode ser servido com arroz branco, maionese de legumes ou simplesmente uma farofa de manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52396-picanha-assada-no-forno-com-mostarda.html