PICANHA RECHEADA DE PROVOLONE

INGREDIENTES

1 kg aproximadamente de picanha (peça inteira)

4 a 6 provolones em forma de palito

Sal grosso

Orégano

MODO DE PREPARO

Pegue a peça inteira da picanha e passe sal grosso por toda ela.

Corte a picanha por uma das laterais (como se fosse uma boca). Não corte até o final para não repartir a peça.

Passe uma fina camada de sal grosso por dentro.

Coloque os provolones em palitos juntamente salpicados com orégano, um do lado do outro, até preencher por dentro toda a picanha.

Costure a lateral com linha própria ou enfie palitos de churrasco para fechar a "boca".

Enrole no papel alumínio e leve à churrasqueira.

Deixar 30 minutos de cada lado (1 hora no total).

Caso queira mais bem passada, deixar de 15 a 25 minutos a mais.

Tire da churrasqueira, desembrulhe e corte a picanha em fatia.

Está pronta sua picanha recheada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52637-picanha-recheada-de-provolone.html