PICANHA ASSADA NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de picanha não tão gorda

o quanto baste de sal

1 limão

1 cebola média

5 dentes alho grandes

papel alumínio

5 batatas médias

MODO DE PREPARO

Fatie a picanha em bifes bem grossos (mais que um dedo de largura).

Tempere com sal, cebola, alho e limão (deixei da noite para o dia seguinte).

Fatie as batas bem grossas.

Disponha na forma os bifes de picanha e as batatas (eu coloquei uns com a gordura pra baixo e outros com a gordura pra cima e não achei que fez diferença) tive que virá-los.

Cobrir tudo com o papel aluminio com a parte espelhada para baixo.

Deixe assar por meia hora e dê uma olhada, no meu forno a temperatura de 180ºC já estavam cozidos a carne e as batatas.

Tire o papel aluminio e deixe dourar, regando com o suco que se forma no fundo da assadeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52642-picanha-assada-no-forno.html