PICANHA AO AVESSO (OU PICANHA INVERTIDA) RECHEADA

INGREDIENTES

1 picanha inteira (cerca de 1 kg)

1 cenoura média

50 g de azeitonas sem caroço picadas

200 g de queijo provolone

200 g de bacon picados em cubos

3 linguiças tipo para churrasco

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Tire a linguiça de dentro da tripa (aquele saquinho que envolve ela), corte a cenoura, bacon, azeitona e queijo bem picados. Junto com a linguiça, amasse bem até que forme tipo uma massa.

Agora você pode recheá-la. Coloque o recheio dentro da picanha e costure com barbante

PREPARO:

Preparo:Enrole em papel alumínio e deixe assando (brasa ou forno) de 30 a 40 minutos, depende a intensidade do fogo/forno. Tire o papel alumínio e deixe mais alguns minutos, o suficiente para dourar a carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53316-picanha-ao-avesso-ou-picanha-invertida-recheada.html