

PICANHA MARROQUINA DO WELLITON

INGREDIENTES

- 1 picanha
- 1 kg de sal grosso
- 3 claras de ovo
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- tomilho ou ervas finas
- 6 dentes de alho cortado em lâminas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture bem o sal grosso, a farinha de trigo e as claras.

Espalhe 3 colheres de sopa da mistura em um tabuleiro ou refratário (de preferência de tamanho aproximado da picanha).

Salpique tomilho ou ervas finas por cima do sal grosso.

Coloque a picanha com a carne virada para baixo.

Distribua as lâminas de alho sobre a gordura.

Cubra completamente com o restante da mistura de sal grosso (importante: não pode ficar aparecendo nenhuma parte da picanha).

Leve para assar em fogo alto (45 minutos mal passada, 60 minutos ao ponto e 75 minutos bem passada).

Depois de pronta vai se formar uma crosta dura por cima da carne. É só quebrar, retirar a picanha, decorar se quiser e servir com arroz branco e batatas fritas ou coradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53726-picanha-marroquina-do-welliton.html>