PICANHA NO TRIGO

INGREDIENTES

1 peça de picanha

4 ou 5 dentes de alho

1 colher de sopa de sal fino

bastante trigo

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Acenda o forno e deixe-o esquentando.

Pegue os dentes de alho e corte-os ao meio. Para cada metade de dente de alho, corte 4 ou 5 tiras.

Deixe a gordura da picanha para baixo, fure-a com uma faca em lugares aleatórios. Para cada furo, coloque uma tira de alho nela.

Distribua a colher de sal na picanha, tanto na gordura, quanto na carne, temperando-a.

Depois disso, é hora de colocar o trigo na picanha. Coloque trigo na picanha toda. Não precisa passar nada nela, somente o trigo.

Coloque a picanha numa assadeira, com a gordura para cima. Não precisa untar a assadeira nem nada.

Coloque a picanha para assar em fogo baixo.

Depois de umas 2 horas a picanha vai ficar corada.

Retire a picanha do forno. Com uma colher/garfo, pegue a gordura/tempero que está na assadeira e coloque em cima da picanha. Isso vai dar uma temperada melhor nela.

Pegue uma folha de papel alumínio e coloque em volta da picanha, dentro da assadeira. CUIDADO A PICANHA ESTARÁ QUENTE.

Depois de 1 hora, a picanha estará pronta!

Retire a picanha do forno, tire o papel alumínio, corte a picanha e sirva.

Serve umas 4 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54826-picanha-no-trigo.html