

PICANHA SUÍNA COM BATATAS COBERTAS DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 peça de picanha suína temperada (geralmente em supermercado já vende a embalagem com duas picanhas)

Suco de 1 limão

6 dentes de alho grandes amassados

500 g de batata inglesa cozida com água e sal e cortada em rodela

1 pacotinho de queijo parmesão ralado

1/2 xícara (chá) de margarina derretida

MODO DE PREPARO

Pegue a peça de picanha suína (que já vem temperada) coloque sobre um papel alumínio (dentro de uma assadeira forrada).

Faça uma pastinha com o alho e o suco de limão e espalhe por cima da carne.

Feche o papel alumínio e leve para assar em forno pré-aquecido alto por uns 40 minutos.

Retire o papel alumínio, volte a picanha na assadeira, espalhe a batata inglesa cozida ao lado, regue os pedaços de mandioca com margarina e queijo ralado.

Deixe no forno até a carne ficar douradinha e crocante (por causa do alho).

Fatie e sirva com arroz branco, salada verde e limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55284-picanha-suina-com-batatas-cobertas-de-queijo.html>