

# PICANHA DO RÔ

## INGREDIENTES

1 picanha bovina limpa (quanto menor melhor), cortada em fatias finas

500 ml molho de soja (shoyu)

250 g de alho amassado

## MODO DE PREPARO

### TEMPERO:

Tempero: Misture o molho de soja (shoyu) com o alho amassado, depois em um recipiente, coloque um pouco do molho no fundo, forre o fundo com uma camada de carne, jogue o molho por cima, e feche as camadas até que no fim jogar o restante do molho em cima de maneira que cubra toda a carne, não é necessário acrescentar sal.

Recomendo fazer esse procedimento no mínimo 6 horas antes de assar,

### ASSAR:

Assar: Acenda a churrasqueira, espere formar o brazeiro, depois coloque a grelha a uma altura de 35 a 50 cm de distância do brazeiro, virar somente uma vez, se a fatia estiver bem fina é muito rápido, se estiver mais grossa além de demorar quando virar será preciso regar um pouco com molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55368-picanha-do-ro.html>