

PICANHA COM ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 peça de picanha (até cerca 1,2 kg)
- 3 dentes de alho picadinhos
- Sal a gosto
- 4 colheres de sopa de aceto balsâmico
- 1 xícara de chá de suco ou calda de abacaxi
- Cerca de 4 farias de abacaxi picadas

MODO DE PREPARO

Tempere a picanha com o alho, o sal e o aceto balsâmico.

Deixe tomar gosto por 30 minutos. Coloque numa assadeira, regue com o suco de abacaxi, cubra com o papel alumínio e leve ao forno pré aquecido temperatura média médio por 30 minutos. Junte o abacaxi picado, retire o papel alumínio e deixe no forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55740-picanha-com-abacaxi.html>