PICANHA NO SAL GROSSO E PIMENTA

INGREDIENTES

1 peça de picanha inteira

sal grosso

pimenta-do-reino

alho e cebola picados e hidratados ou cortados na hora

óleo de oliva

MODO DE PREPARO

Coloque a peça de picanha com a capa de gordura para baixo

Pincele o alho e a cebola generosamente na parte sem gordura

Aplique neste mesmo lado a pimenta

Vire a picanha e coloque numa assadeira com a parte da gordura para cima

Cubra com sal grosso generosamente a parte da gordura

Aplique fios de óleo de oliva sobre a peça neste mesmo lado

Leve ao forno a 220ºC por 30 minutos, depois mude o forno para grill e deixe por mais 5 minutos para tostar o sal e a capa da gordura

Retire do forne e retire o excesso de sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6198-picanha-no-sal-grosso-e-pimenta.html