# PICANHA SUÍNA ASSADA

## INGREDIENTES

1 picanha suína

3 dentes de alho

1 limão

orégano a gosto

alecrim a gosto

sal a gosto

colorífico a gosto

3 mandiocas

## MODO DE PREPARO

Tempere a picanha com alho sal e limão

Embrulhe em papel alumínio e asse em forno preaquecido por 40 minutos

Enquanto isso cozinhe a mandioca

Faça uma pasta com 1 colher de margarina, sal, orégano e alecrim

Passe por cima da gordura e deixe assar até dourar

Junte a mandioca já cozida

Sirva com arroz branco e salada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8169-picanha-suina-assada.html