PICANHA NO SAL GROSSO

INGREDIENTES

1 peça grande de picanha

2 kg sal grosso

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220

Coloque uma camada de sal grosso no fundo da assadeira

Coloque a peça de picanha com a gordura virada pra cima

Cubra a picanha com o sal grosso até cobri

Asse em fogo médio por 50 minutos

Retire a picanha do meio do sal e dê umas batida com a faca pra retirar o excesso

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9301-picanha-no-sal-grosso.html