PICANHA INVERTIDA

INGREDIENTES

1 picanha de cerca de 1 kg

palmito a gosto

salame fatiado a gosto

queijo mussarela ralado a gosto

tomate cereja a gosto

cheiro-verde a gosto

bacon em pó a gosto

orégano a gosto

sal a gosto

6 palitos para churrasco

MODO DE PREPARO

Com uma faca de ponta fina, corte a picanha como um envelope e vire

Em um recipiente, tempere o queijo com o cheiro

Recheie a picanha com o salame fatiado, o palmito, os tomates e acrescente o queijo já temperado

Feche o lado aberto da picanha com palitos para churrasco, fazendo com que o recheio não caia

Enrole com papel

Quando a picanha estiver assada, retire da churrasqueira, retire o papel

Assim que estiver dourada, retire da churrasqueira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10099-picanha-invertida.html