PICANHA BRASEIRO

INGREDIENTES

picanha até 1.2k g

100 g de alho torrado

100 g de chimichuri

manteiga de garrafa

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a picanha em fatias (entre 4 e 5cm)

Após colocar a picanha na brasa, derrame a manteiga de garrafa (a gosto) somente do lado superior das fatias da picanha

Após derramar a manteiga, derrame chimichuri (a gosto) e em seguida o alho torrado

Deixe selar por 15 minutos em fogo médio do primeiro lado, e em seguida deixe selar por 5 minutos o outro lado

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3723-picanha-braseiro.html