

# 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://receitaecozinha.com.br/receita/10099-picanha-invertida.html>