

PICANHA SUÍNA

INGREDIENTES

1 peça de picanha suína temperada

6 dentes de alho bem picados

MODO DE PREPARO

Espalhe o alho dos dois lados da carne

Embrulhe com ao menos duas voltas em papel alumínio

Coloque a carne em uma forma e leve ao forno preaquecido a 180

Retire o alumínio, aumente a temperatura do forno e deixe dourar de 10 a 15 minutos de cada lado, utilizando um pouco do próprio caldo que ficou no alumínio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12089-picanha-suina.html>