

PICANHA INVERTIDA RECHEADA

INGREDIENTES

- 1 peça de picanha
- 1 gomo de linguiça calabresa
- 1 cenoura pré cozida
- 1 pacote de queijo mussarela
- sal grosso

MODO DE PREPARO

Abra a picanha no sentido horizontal com uma faca comprida, deixando sem cortar apenas um centímetro nas extremidades, de forma que você consiga colocar a mão dentro e virar a peça ao avesso, fazendo com que a gordura fique por dentro

Feito o corte, antes de virar ao avesso, leve à churrasqueira com a brasa já bem acesa

Retire a peça da grelha, coloque a mão dentro do corte e vire ao avesso

Em seguida, recheie a peça com a calabresa e a cenoura cortada em tiras

Coloque o queijo e costure com barbante e agulha se possível

Em seguida, tempere a peça com sal grosso a gosto e volte com a peça à brasa, deixando cerca de 20 minutos cada lado

Em seguida é só tirar a peça, fatiar e servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12321-picanha-invertida-recheada.html>