

PICANHA COM MOLHO DE CERVEJA PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

- 1 peça de picanha cortada em fatias de 3 cm
- sal grosso (uns 10 a 15% de 1 kg)
- 2 garrafas de cerveja long neck (275ml)
- 1 xícara (chá) de azeite
- 3 dentes de alho amassados
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 cebola picada
- 1 a 2 pitadas de ervas finas

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha grande uma boa porção de sal grosso

Acrescente o alho e mexa bem

Deixe descansar por mais ou menos 3 minutos

Coloque na grelha em braseiro forte

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3330-picanha-com-molho-de-cerveja-para-churrasco.html>