

PICANHA SUÍNA ASSADA

INGREDIENTES

1 picanha suína
3 dentes de alho
1 limão
orégano a gosto
alecrim a gosto
sal a gosto
colorífico a gosto
3 mandiocas

MODO DE PREPARO

Tempere a picanha com alho sal e limão
Embrulhe em papel alumínio e asse em forno preaquecido por 40 minutos
Enquanto isso cozinhe a mandioca
Faça uma pasta com 1 colher de margarina, sal, orégano e alecrim
Passe por cima da gordura e deixe assar até dourar
Junte a mandioca já cozida
Sirva com arroz branco e salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8169-picanha-suina-assada.html>