

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10099-picanha-invertida.html>