

# PICANHA COM QUEIJO E CEBOLA NA MANTEIGA

## INGREDIENTES

1,3 kg de picanha  
tempero pronto a gosto  
2 cebolas médias  
4 dentes de alho  
200 g de queijo mussarela  
1 colher (sopa) de manteiga  
azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a picanha esfregando tempero pronto até cobrir toda a carne  
Coloque picanha para assar no forno a 200  
Unte uma forma com azeite  
Pique a cebola e o alho  
Próximo ao horário de término do forno, coloque a manteiga em uma frigideira  
Coloque o alho picado e a cebola para dourar; frite até deixar a cebola a gosto  
Retire a picanha do forno  
Coloque as fatias de queijo até cobrir a carne  
Cubra a carne com a cebola  
Após, coloque mais queijo sobre a cebola até que deixem de aparecer  
Coloque no forno por mais 15 minutos  
Os tempos utilizados deixam a carne mal passada, quase no ponto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10827-picanha-com-queijo-e-cebola-na-manteiga.html>