

PICANHA ENGESSADA

INGREDIENTES

- 1 picanha de 1,2 kg
- 3 kg de sal grosso
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1/2 copo de água
- 1 claro de ovo
- 3 ramos de alecrim
- 3 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Coloque 1 kg de sal grosso em uma assadeira

Distribua em cima do sal grosso os ramos de alecrim e os dentes de alho

Pegue a massa de sal grosso e

Coloque a picanha no forno por 1 hora em temperatura 240° C

Volte a picanha na forno para dourar por mais 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2171-picanha-engessada.html>