

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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