

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