

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11260-picanha-com-queijo-e-cebola-na-manteiga.html>