

PICANHA À MODA COM CATUPIRY

INGREDIENTES

1,2 kg de picanha aproximadamente
300 g de queijo catupiri
1 vidro de palmito
2 tomates médios
1 cebola média
3 dentes de alho
4 colheres de manteiga
2 fios de azeite
6 fatias de queijo mussarela
1 caldo de carne
cebolinha a gosto
glutamato de sódio a gosto
sal a gosto
pimenta preta moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro passo

Coloque na frigideira 2 colheres de manteiga e um fio de azeite e ligue o fogo no alto

Quando a frigideira estiver bem quente comece a fritar os bifés, deixe aproximadamente três minutos de cada lado

Frite todos os bifés, e ao terminar fatie cada um em filetes de aproximadamente um dedo

Coloque no tacho (ou panela) duas colheres (sopa) de manteiga e o segundo fio de azeite

Adicione o tomate cortado em 6 e o palmito fatiado, e mantendo o fogo médio deixe tampado até o tomate desmanchar

Coloque o caldo de carne, adicione a picanha fatiada, ajuste o tempero com o Ajinomoto o sal e a pimenta preta

Deixe apenas 5 minutos no fogo para a carne não passar do ponto

Agora é só se deliciar, serve muita bem 4 pessoas

Utensílios

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/202-picanha-a-moda-com-catupiry.html>