

PICANHA NO AVESSO COM PROVOLONE

INGREDIENTES

- 1 peça de picanha
- sal grosso
- 200 g queijo provolone
- 100 g azeitonas verdes sem caroço picadinha
- 100 g panceta picadinha

MODO DE PREPARO

- Tire o excesso de gordura da picanha, deixando uma finíssima camada
- Com uma faca de ponta fina, faça um corte no miolo da picanha, até o final dela, com muito cuidado para não furar a carne
- Com cuidado, vire as pontas da picanha com a ajuda dos dedos, para virá
- Recheie a picanha com o queijo, azeitonas e panceta
- Feche a borda com palitos de dente
- Coloque sal grosso por fora da picanha, forrar uma forma com papel
- Coloque a picanha e cobru com papel
- Leve ao forno preaquecido a 220° C por aproximadamente 60 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4125-picanha-no-avesso-com-provolone.html>