

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9238-picanha-suina-assada.html>