



Picanha assada com crosta de alho e ervas aromáticas



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml Azeite Gallo Virgem
Extra Suave

- 1 kg de picanha inteira
- 25g de alho picado
- Q.b de tomilho
- Q.b de salsa
- Q.b de salvia
- Q.b de sal grosso
- Q.b de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Misturar os ingredientes para a crosta aromática (sal, alho, ervas aromáticas, pimenta e metade do Azeite Gallo Virgem Extra Suave).

2

Na peça exterior da picanha (onde está a gordura), dar golpes em cruz, de modo a que a gordura fique aberta até à carne.

3

Esfregar a picanha com a mistura anterior e levar ao forno, 180º com a parte da crosta para cima.

4

Deste modo ao assar os sucos da crosta vão temperar a picanha. Ao sair do forno adicionar em fio o restante Azeite Gallo Virgem Extra Suave.

5

Depois de 20' a picanha está no ponto para ser fatiada e servida com o arroz rico de legumes e feijão.

6

Servir como molho o suco do assado.

Produtos utilizados



Suave
Azeite Virgem Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide