



# Picanha com Ervas

## Ingredientes

- 6 bifes de picanha (450 gramas)
- 1 colher (chá) de alecrim seco
- 2 colher (sopa) de manteiga
- ½ colher (Chá) de tomilho seco
- ½ colher (chá) de orégano seco
- ½ colher (chá) de salsa picada
- 1 colher (chá) de sal
- 1 cebola grande cortada em rodela finas



## Modo de Preparo

Temperar os bifes de picanha com sal e alecrim. Aquecer uma grelha em fogo alto e grelhar os bifes de uma só vez até ficarem dourados. Virar e grelhar do outro lado (cerca de 3 minutos de cada lado). Numa panela média, derreter a manteiga em fogo alto. Juntar a cebola, o tomilho, o orégano e a salsa e refogar até a cebola ficar macia (cerca de 5 minutos). Retirar do fogo.

Distribuir a picanha numa travessa, decorar com o alecrim, colocar a cebola em volta e servir.

**Esperamos vocês na Empório Temperos!!!**

**[www.emporiotemperos.com.br](http://www.emporiotemperos.com.br)**