



PICANHA DE FORNO COM BATATAS

MODO DE PREPARO

- 1 picanha inteira (quanto menor mais macia)
- Batatas descascadas cozidas em água com caldo de carne
- 1 xícara (chá) de vinho seco
- 1 xícara (café) de água
- Sal grosso
- Alho desidratado
- Pimenta a gosto
- Óleo



MODO DE PREPARO

1. Esfregar bem a picanha com uma mistura de sal grosso, alho desidratado e pimenta
2. Em seguida besuntar a carne com um pouco de óleo, coloque em uma assadeira e ao redor acomode as batatas cortadas ao meio
3. Junte no fundo da assadeira o vinho e a água
4. Leve ao forno médio-alto por mais ou menos 50 minutos, ou conforme o ponto desejado da carne
5. Fatie e regue com o molho da assadeira
6. Sirva acompanhado das batatas e salada

Esperamos vocês na Empório Temperos!!!

www.emporiotemperos.com.br