



Picanha assada com crosta de alho e ervas aromáticas



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

- 1 kg de picanha inteira
- 25g de alho picado
- Tomilho, a gosto
- Salsa, a gosto
- Salvia, a gosto
- Sal grosso, a gosto
- Pimenta de moinho, a gosto

Modo de preparação

1

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

2

Na peça exterior da picanha (onde está a gordura), fazer cortes em cruz, de modo 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 o restante Azeite Gallo Clássico.

5

Depois de 20' a picanha está no ponto para ser fatiada e servida com o arroz rico de legumes e feijão. Servir como molho o suco do assado.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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