



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide