



# RECEITAS DA FIA

## Picanha do Avesso

[www.receitasdafia.com/receitas/picanha-do-avesso](http://www.receitasdafia.com/receitas/picanha-do-avesso)

Receita deliciosa e succulenta, hoje vamos te ensinar a fazer Picanha do Avesso que além de muito saboroso serve toda a família.

Picanha do Avesso unknown

 120 min

 7 porções

### Ingredientes

- 1 peça de [picanha](#)
- 400 g de [muçarela](#)
- 100 g de [bacon](#)
- 1 [cenoura](#)
- [Orégano](#)
- [Salsinha](#) a gosto
- [Sal grosso](#)

### Modo de Preparo

1. Faça um corte na picanha no sentido do comprimento, pela extremidade mais larga e indo até quase a outra ponta, sem perfurar a carne e formando um bolso.
2. Vire a ponta para dentro, deixando do avesso (a gordura ficará na parte interna), cuidado no corte para não atravessar as laterais de um lado ao outro.
3. Pique e misture todos os ingredientes e recheie.
4. Feche as aberturas com palitos.
5. Tempere com sal grosso o lado de fora da picanha.
6. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180°C), pré-aquecido, por cerca de 1 hora.
7. Retire o papel alumínio e volte ao forno por cerca de 30 minutos ou até dourar a carne.
8. Se preferir leve para churrasqueira.
9. Sirva em seguida.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)