



# RECEITAS DA FIA

## Picanha na Grelha

[www.receitasdafia.com/receitas/picanha-na-grelha](http://www.receitasdafia.com/receitas/picanha-na-grelha)

Fim de semana pede um bom churrasco né? Então, fogo no carvão e vamos aprender a preparar uma verdadeira picanha na grelha.

Picanha na Grelha unknown

 45 min

 8 porções

### Ingredientes

- 1 kg de [picanha](#)
- Sal grosso a gosto

### Modo de Preparo

1. Tempere a picanha com sal grosso dos dois lados.
2. Acenda a churrasqueira e em uma grelha quente, coloque a carne com o lado da gordura virado para cima.
3. Deixe assim até que a carne comece a encorpar e dourar na parte de baixo.
4. Vire a picanha com a ajuda de um pegador.
5. Não use um garfo para que você não fure a carne.
6. Com a gordura virada para baixo, deixe que a carne doure .
7. Retirar da grelha e colocar em uma tábua, fatiar e servir. Bom apetite!

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