



Picanha na Manteiga

www.receitasdafia.com/receitas/picanha-na-manteiga

Essa receita é uma ótima pedida para seu domingo em família, de um jeito bem saboroso, picanha na manteiga vai deixar seu almoço uma delícia!

Picanha na Manteiga known

 60 min

 7 porções

Ingredientes

- 1kg de [picanha](#)
- 1 tablete de [manteiga de leite](#)
- 10 dentes de [alho](#)
- 1 colher (chá) de [pimenta calabresa](#)
- 4 colheres (sopa) de sal grosso
- 500g de mandioca ou batata

Modo de Preparo

1. Disponha a carne em um refratário.
2. Espalhe os dentes de alho na picanha inteira.
3. Tempere-a com sal grosso e adicione a manteiga sobre a carne e leve para assar a 200°C por 30 minutos.
4. Passado o tempo, vire a picanha do outro lado, regando-a com mais manteiga e acrescente a mandioca ou a batata cortada em quatro partes.
5. Vire a picanha por mais duas vezes até ela estar bem frita na manteiga.
6. Agora é só servir.
7. Bom apetite!