Picanha assada com crosta de alho e ervas aromáticas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	''	Com a família	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide