



Picanha Recheada (Invertida)



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

04:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Picanha	1 peça	1,2 kg
Queijo provolone (em cubinhos)	2 xícaras (chá)	200 g
Linguiça calabresa (picada)	1 gomo pequeno	100 g
Bacon (cortado em cubos pequenos)	1 xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
AJI-SAL® CHURRASCO	1 e meia colher (chá)	7,5 g

Modo de Preparo

1. Faça um corte do lado mais largo da peça da picanha, deixando cerca de 1,5 cm nas laterais, até quase a ponta da peça. Empurre a ponta da picanha para dentro até que a peça fique totalmente do avesso, com a gordura na parte interior.
2. Em um bowl médio, coloque o queijo, a calabresa e o bacon, e misture. Recheie a picanha com esta mistura e feche com palitos de dente ou com barbante culinário.
3. Salpique o Tempero SAZÓN® Profissional e o AJI-SAL®, cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto por 3 horas, na geladeira

4. Disponha-a em uma GN $\frac{1}{2}$, previamente untada com óleo, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora, virando na metade do tempo.

5. Remova o papel-alumínio e deixe assar por mais 20 minutos. Retire do forno, fatie e sirva em seguida.