

Picanha ao sal no forno com batatas e pimentos

Chefe Kiko

INGREDIENTES

- 1.2 kg de picanha
- 2 kg de sal grosso Rui Simeão
- 1 chav. de água
- 2 folhas de alecrim
- 6 batatas
- 2 pimentos



PREPARAÇÃO

- Numa tigela, misturar o sal grosso com um pouco de água.
- Cobrir o fundo de uma travessa de ir ao forno com 1/4 da mistura do sal e da água.
- Colocar a picanha na travessa com alecrim por cima.
- Cobrir a picanha com o resto do sal.
- Juntar na travessa, os pimentos e as batatas previamente cozidas em cima do sal.
- Colocar um pouco de azeite em cada uma das batatas para que as mesmas caramelizem.
- Levar ao forno, durante 20 minutos a 220 graus.

Nota:

Não cortar a picanha após a mesma sair do forno.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

