

Picanha de Forno



Autor: Silvio Wesley

Ingredientes:

- 1kg de batatas cozidas.
- 1/2 xícara (chá) de folhas de ervas frescas (alecrim, tomilho, salsa, etc...)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou manteiga
- 1,5kg de picanha
- 1 colher (sopa) de orégano seco
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres (sopa) de azeite ou óleo
- 1 xícara (chá) de água

Modo de preparo:

Tempere as batatas ainda quentes com as ervas frescas e o azeite ou manteiga. Reserve. Limpe a picanha retirando o excesso de gordura e tempere com o orégano, o sal, o alho e o azeite ou óleo. Leve a carne ao forno alto, preaquecido, com a camada de gordura voltada para baixo, por 30 minutos e vire a peça. Adicione a água na assadeira e regue a carne, raspando o fundo da assadeira, e asse por mais 20 minutos. Adicione as batatas em volta e asse por mais 10 minutos ou até a batata dourar.