

Nome: Picanha Recheada com Bacon

- 1 peça de picanha pesando aproximadamente 1,3kg
- Suco de 1 laranja grande
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 150g de bacon fatiado
- 1 xícara de chá de sal grosso

Modo de Preparar

Com uma faca fina e bem afiada faça um corte no centro da picanha, sem separar as laterais, formando uma bolsa. Passe o suco de laranja por toda a peça de carne, inclusive dentro da "bolsa", e deixe descansar durante 4 horas. Depois, arrume as fatias de bacon dentro da bolsa e feche. Unte toda a peça com a manteiga, polvilhe com o sal grosso e pressione com as mãos para que fique integrado à manteiga. Coloque a picanha na grelha da churrasqueira a uma distância de 40cm do braseiro forte e bem formado, durante 20 minutos com a gordura virada para baixo. Depois desse tempo vire a picanha deixando a gordura virada para cima. Quando a carne tomar corpo (inchar), retire da grelha, coloque-a numa bandeja e cubra-a com um pano de prato ainda sem uso e deixe descansar durante 10 minutos. Depois retorne à grelha com a gordura voltada para cima e termine de assá-la durante mais 5 minutinhos até que fique "ao ponto". Para servir, fatie em lâminas finas como um rosbife.

www.casadecarnesvilapires.com.br