




PICANHA SUÍNA AO MOLHO DE HORTELÃ

 Nível
Intermediário

 Rendimentos
4 porções

 Tempo de preparo
60 minutos

 Ocasião
Churrasco

 Modo de preparo
Forno

INGREDIENTES

- 1 kg de Picanha Suína Seara
- Suco de meio limão
- ½ xícara (chá) de azeite de oliva
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 1 colher (café) de mel
- 1 dente pequeno de alho picado
- Folhas frescas de hortelã
- Sal a gosto
- Pimenta Branca Swift a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma assadeira leve ao forno a picanha coberta com papel-alumínio para assar durante 40 minutos a 200 °C.
2. Dado o tempo retire o papel-alumínio e deixe no forno por mais 20 minutos para dourar.
3. Para o molho pique as folhas de hortelã em pedaços bem pequenos e junte os demais ingredientes misturando até ficar um molho homogêneo.
4. Regue a picanha suína com o molho de hortelã.
5. Sirva acompanhada de arroz branco e batatas coradas.

PRODUTOS UTILIZADOS



Picanha Suína
Swift



Mix de Pimentas
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR