



Picanha na Chapa



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Picanha bovina (cortado em bifes grossos)	-	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os bifes, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture bem, cubra com plástico-filme e leve para marinar por 1 hora na geladeira.
2. Em uma chapa de ferro, coloque o óleo e leve em fogo alto para aquecer. Frite os bifes, aos poucos, por 3 minutos de cada lado, ou até que dourem. Fatie e sirva em seguida.