

Picanha Invertida

1,5 kg Picanha
300 gr Queijo Provolone
1 cálice Conhaque
quanto basta sal grosso
quanto basta Adobo

O primeiro passo é inverter a picanha. Faça uma abertura com a faca na picanha, no sentido longitudinal, da parte mais grossa para a parte mais fina. Tome cuidado para não furar a picanha. Remova o excesso de gordura da picanha (parte dura da gordura). Empurre a ponta da picanha para dentro e comece a puxar pela cavidade feita com a faca. Vá repetindo esse processo até a ponta entrar completamente na picanha e ela virar. O resultado final é a picanha invertida: a parte com a gordura (já retirados os excessos) fica para dentro.

Depois de invertida, o próximo passo é rechear a picanha com o queijo provolone: retire a casca do queijo, corte em quadrados e coloque dentro da carne. Depois vem o tempero. Coloque o conhaque e o adobo (por dentro e por fora da peça). Se possível, feche a cavidade da picanha com cordão. Não há problemas se não fechar, só vai sair um pouco do recheio para a forma.

Cubra a picanha com sal grosso. Pré-aqueça o forno em temperatura baixa (180°C) e asse, mantendo a temperatura do forno, por cerca de uma hora ou até atingir o ponto desejado.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)