

Picanha com cerveja e farofa de ervas e bacon

Carne —   45 min  5 pessoas

chef.continente.pt/receitas/picanha-com-serveja-e-farofa-de-ervas-e-bacon



Ingredientes

1 naco de picanha com 750 g
Sal grosso e pimenta q.b.
4 dentes de alho
2 folhas de louro
4 ramos de alecrim
4 cervejas
1 cebola
Azeite q.b.
150 g bacon
500 g de farinha de mandioca

Confeção

1. Coloque a picanha num recipiente, tempere-a com sal, pimenta, os dentes de alho, o louro, o alecrim e cubra-a com a cerveja. Deixe-a marinar durante 30 minutos, no mínimo.
2. Aqueça um grelhador ou faça um churrasco. Coloque a picanha com a gordura virada para baixo e cubra a parte de cima com sal grosso.
3. Cozinhe a carne por cerca de 15 minutos ou até a gordura ficar dourada, regando com o molho de cerveja. Vire a gordura para cima, cubra com mais sal grosso e cozinhe por cerca de 15 minutos, regando com o molho de cerveja.
4. Para a farofa, salteie a cebola picada num pouco de azeite, junte o bacon cortado em cubos e frite-o até ficar dourado.
5. Por fim, acrescente a farinha de mandioca e deixe que fique dourada (cerca de 5 minutos), mexendo de vez em quando para não queimar.
6. Sirva-a com a carne cortada em fatias finas.