



PICANHA NO FORNO COM MANTEIGA DE ALECRIM E MANDIOCA

 Nível Intermediário

 Rendimento 6 porções

 Tempo de preparo 60 minutos

 Ocasião Especial Dia dos Pais

 Modo de preparo Assado

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- folhas de 5 ramos de tomilho picadas
- sal a gosto
- 1,4 kg de Picanha Swift Grand Reserva
- Sal de Parrilla Swift a gosto
- 600 g de Mandioca Swift
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

COSTELA

1. Passe sal com pimenta em toda a peça.
2. Leve à churrasqueira na parte mais alta, para ela pegar uma cor e um sabor defumado.
3. Depois de 2 horas, embrulhe a peça em 4 voltas de papel-alumínio, vedando bem.
4. Coloque em brasa média por cerca de 2 a 3 horas ou até atingir o ponto desejado.

DICA: Dica não economize papel-alumínio, ele ajudará você a ter uma costela suculenta!

PURÊ DE ABÓBORA

1. Descasque a abóbora e cozinhe no vapor para não reter muita água, até ficar bem macia. Amasse e reserve.
2. Em uma panela, coloque a manteiga, a abóbora amassada, o creme de leite e mexa, ajuste o sal e a pimenta a gosto.
3. Para finalizar, coloque cebola crispy por cima.

PRODUTOS UTILIZADOS



Picanha Swift Grand Reserva



Mandioca Swift



Sal para Parrill Swift

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