

Picanha de Forno à Natália

Ingredientes

- 1 picanha com pouca gordura (500 g)
- ½ copo de óleo
- ½ copo de vinho tinto
- orégano
- sal
- cominho
- pimenta do reino
- louro
- 1 tomate picado
- 3 cebolas cortadas grosseiramente
- salsinha
- cebolinha
- salsaão
- manjerona
- 2 copos de água
- 6 a 8 batatas grandes cortadas em fatias grossas e pouco cozidas.
- ½ colher de café de aromatizante de pimenta
- ½ colher de café de aromatizante de louro
- ½ colher de café de aromatizante de tomilho
- ½ colher de café de aromatizante de manjerona

Modo de Fazer

Colocar num recipiente grande todos os ingredientes junto com a picanha e deixar marinando de um dia para o outro, bem coberta, na geladeira. No dia seguinte, em uma assadeira grande colocar a carne com todo o molho, em seguida cobrir com papel alumínio e colocar no forno a 250°C. Cozinhar as batatas cortadas com um pouco de sal na água e tirá-las antes de ficarem cozidas. A cada 30 minutos, virar e regar a picanha até sentir que ela está ficando macia. Coloque então as batatas na assadeira, regando com o molho e retorne ao forno. Quando verificar que a picanha já está quase cozida, retire o papel e deixe corar a picanha e as batatas. Depois de pronta, retire a picanha e as batatas e bata o molho no liquidificador.

