

Ingredientes

- 1 picanha de angus
- Sal grosso a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto
- Carvão e um pouco de lenha frutífera

Modo de preparo

1. Adicionar o sal grosso e a pimenta do reino em uma tigela e misture bem. Com uma faca faça cortes rasos na picanha no lado que tem a gordura. Tempere a picanha com mix de sal grosso e pimenta do reino.
2. Em seguida insira a picanha no espeto ou em uma grelha. Coloque a gordura para cima e leve para assar na churrasqueira. Deixe a grelha ou espeto 15 cm da brasa por 10 minutos para selar a carne.
3. Quando a carne começar a dessorar o suco, vire a gordura para baixo e deixe por mais 10 minutos. Após esse tempo será o momento de subir a grelha e deixá-la 40cm sobre a brasa.
4. Deixe assar por 40 minutos nessa altura com a gordura para cima. Após os 40 minutos, vire a carne novamente com a gordura para baixo. Neste momento é a hora de deixar a gordura bem torradinha e ficar com aspecto dourado.
5. Quando ela estiver já bem douradinha retire da brasa e deixe descansar por 5 minutos. Comece a cortar da parte menor para parte maior em fatias finas e sirva *em seguida*.