

[Click Here](#)



Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Picanha a brasileira, prato típico do Brasil

Jump to Recipe Jump to Video Print Recipe This Brazilian Picanha Recipe is a favorite in Brazil! It's a tender and delicious cut of beef seasoned and grilled perfectly! I have all of the tips on where to buy it and how to cook it the traditional way! Picanha is hands-down one of the best cuts of meat and the favorite in Brazil. This Brazilian Picanha recipe will give you the most flavorful meat that's tender, juicy, and filled with flavor. It's a particular cut of beef that comes from the top of the rump. It's also known as the top sirloin cap and comes with the fat cap still on. That fat cap is what helps to give this steak so much amazing flavor. Background: I first had picanha meat when I visited my husband's (then fiancé) parents in Rio de Janeiro in Brazil in 2004. They took me to a Brazilian Steakhouse, or Churrascaria, called Porcao and I experienced my first delicious picanha steak! I see why it's so popular in Brazil. It truly has a tender cut with so much flavor. Quick note! This post contains affiliate links, which means I earn a commission (at no extra cost to you) if you purchase from them. This commission is what helps me keep this blog afloat :). I also share these links because I have used the products, genuinely love them, and want you to know exactly what I used. Ingredients and Substitutes Sirloin Cap with Fat Cap (Picanha) - These will usually come in 2-3 pound cuts, all of which is great for this recipe. As mentioned, Picanha is also known as the top sirloin cap, rump cover, or rump cap and comes with the fat cap still on. You will not likely find this readily available in your grocery store, but you can ask your butcher for it. Often, butchers will cut it into other steaks, so it may not be available. I ordered mine through ChopBox. More on this below under the section Recipe Tips and Where to Buy.Kosher Salt or other coarse salt - Any coarse salt, like sea salt, rock salt, or similar will be great. If you don't have a coarse salt, table salt is fine.Brazilian Steak Seasoning - Check out my easy recipe for this Brazilian steak seasoning blend that you can always have on hand. It's made of garlic powder, onion powder, paprika, ground coriander, mustard powder, salt, and ground black pepper. If you do not have all of these, you can use any of these seasonings or just stick with coarse salt. Simple Equipment and Tools Nothing special for this picanha recipe! Just skewers, a very sharp large knife to slice the steak roast, and a sheet pan place the steaks. If you are going to use an outdoor grill, gas or charcoal will work. For the skewers, you only need these if you want to cook the Picanha the traditional Churrascaria way. You can certainly simply lay the steaks on the grill without the skewers. If you do go the skewer route, I like metal skewers vs. wood so that you don't have to worry about them burning up. You also can wash and reuse metal ones. LONG skewers are best. Look for 14" or longer so that whether you want to grill a little or a lot of food, you have the space on the skewer. Here is the long metal skewer that I really like! I also like to use a large sheet pan (I use a 17×11) to place the skewers as I build them. Recipe Tips & Where to Buy Plan ahead! If you want to make this Brazilian Steak recipe, make sure that you have the skewers. Make the Brazilian Steak Seasoning ahead. And make sure you order the steak ahead if you need to. The Brazilian Picanha cut is a particular cut of steak that is not usually readily available at grocery stores in the United States. You can ask your local butcher if they can cut a whole picanha for you, but it may already be cut into other steaks. If you have trouble sourcing this cut from the local store, you can buy it online very easily! My personal preference was to buy it through ChopBox. ChopBox partners with farms that value sustainable farming practices. You also do not need to sign up for a monthly membership if you only need to make this one purchase. How to Make this Picanha Steak Recipe The best way to prep the meat is to place the sirloin cap (picanha) steak with the fat side down on a cutting board. Using a very sharp knife, cut the steak going with the grain into 1-inch thick slices. Each slice will have a thick layer of fat along the bottom. SEASON: Once the steak is sliced into thick pieces (you will get 6-8 slices depending on the size of the steak), season with the salt and then the Brazilian steak seasoning. Skewering is the traditional recipe and way it is cooked. If you want to skewer the picanha for the classic preparation, you will start to skewer through the fat side, fold over the steak and skewer back through the other fat side. If grilling outside, I like to place the raw skewered meat on an aluminum foil lined sheet pan. Then when I transfer it to the grill, I discard the aluminum and have a clean pan to place the cooked meat. Grilling your Brazilian Steak Recipe For grilled picanha steak, preheat the grill (gas grill or charcoal grill) on high heat (approximately 400 F degrees). Place the skewers or steak pieces on a diagonal along the grill.* Cook for 5 minutes and then flip and cook for another 5 minutes. If you want medium rare, the steaks are probably done at this point. If you want Medium, flip again with the steaks going the other diagonal direction to get beautiful cross grill marks. Cook another 5 minutes. And finally, for well done, flip a fourth time, again going the opposite diagonal direction and cook for 5 minutes. Total cooking times: Medium rare = 10 minutes, Medium = 15 minutes, Well = 20 minutes. *Note: this cut of meat generally does not need any additional oil, but if you are concerned about it sticking to the grill, you can brush with olive oil. Broiling the Picanha Brazilian Steak If you do not have a grill available, the broiler is a great option to cook picanha as it's an open flame that can give the meat a nice char and really bring out the natural flavor. Preheat the broiler on high heat. Place the skewers on a sheet pan under the broiler and cook for 8-10 minutes, until you start to see a char on the top. Flip and cook for another 0-10 minutes. If it took 10 minutes to brown the meat and you want medium rare, you may not want to flip them at all, as they are likely cooked to Medium-Rare. Total cooking times: Medium rare = 10 minutes, Medium = 15 minutes, Well = 20 minutes. What to Serve with Brazilian Brazilian Steak Traditionally, you will find Rice and Feijão, a Brazilian Beans recipe. My mother in law, who grew up in Brazil, always serves steak with this absolutely bright and delicious Tomato and Onion Sauce. It's a salsa-like sauce, almost like a pico de gallo so you eat a little bit with each bite of steak. It has tomato, onion, white or red wine vinegar, and fresh herbs, such as basil. Brazilian Cilantró Chimichurri Recipe is delicious on any steak and this one is no exception! You can also serve delicious Kale with Bacon - Couve Mineira, which is kale sauteed with bacon and it's divine! Finally, Hearts of Palm Gratin is a creamy and delicious side for this Picanha. Brazilian Steak Recipe FAQs Can this be made cooked ahead? This Brazilian Steak recipe is best eaten right off the grill. If you need to cook it ahead or have leftovers, then you have a couple of choices. First, you can use it cold or room temperature. Slice and add salads or on a sandwich. Second, you can warm it slowly in the oven at low heat. Bring the steak to room temperature first. Then place it on a sheet pan in the oven at 275 F degrees for 15-30 minutes, flipping the steak every 5 minutes until warmed through. Can I cook this Brazilian steak on the stove? You can also cook this Brazilian steak on the stove. You will ideally want a cast iron pan or grill that you can use on the stove. Preheat it on high heat and follow the grilling instructions in the recipe. Brazilian Steak Seasoning: 1 Tablespoon Kosher salt, 1 Tablespoon Black pepper, 1 Tablespoon Garlic powder, 1 Tablespoon Onion powder, 2 teaspoons Smoked paprika, 1 Tablespoon Ground Coriander, 1 Tablespoon Mustard powder Reheating: You can warm it slowly in the oven at low heat. Bring the steak to room temperature first. Then place it on a sheet pan in the oven at 275 F degrees for 15-30 minutes, flipping the steak every 5 minutes until warmed through. Imagem: puertoparrilla.com.br.Não há como negar que a picanha é uma das carnes mais saborosas e representativas do Brasil em todo o mundo! Por essa razão não podíamos deixar de incluir no TudoReceitas.com esta receita fácil de picanha grelhada que todo o brasileiro e não só deve saber cozinhar.

Confira já os ingredientes e passo a passo!
1 Existem alguns segredos para uma boa picanha: comprar a carne em um açougue de confiança, temperar somente com sal e não cozinhar demasiado. Seguindo estas dicas você comerá a melhor picanha em sua casa!
Imagem: pescaki.com
2 Coloque a picanha numa grelha untada com óleo vegetal e, quando começar sangrando, polvilhe sal e vire ao contrário. Salgue o outro lado e tire do fogo quando atingir o ponto desejado.
Dica: O ideal é que a carne fique rosada por dentro, porque se cozinhar demasiado ficará dura.
Imagem: debgikovate.wordpress.com
3 Sirva a picanha em seguida acompanhada de batata frita e arroz com feijão preto, assim você terá a típica picanha à brasileira.
Bom apetite!
Imagem: puertoparrilla.com.br
Imagem: pescaki.com
Imagem: debgikovate.wordpress.com
Receita de Picanha à brasileira
Posted in Cozinha Brasileira
1 tomate ½ cebola 8 pês de salsa 30ml de azeite 60 ml de vinagre Sal e pimenta a gosto
Feijão preto ½ cebola 1 dente de alho 1 folha de louro 1 tomate maduro 1 c. de sopa de ketchup 1 c. de sopa de bacon em cubos 1 lata de feijão preto Tabasco a gosto Sal a gosto
Farofa 1 dente de alho 100g de farinha de mandioca 800g de picanha Para o molho vinagrete, corte o tomate e a cebola em pequenos cubos e pique a salsa. Envolva tudo numa taça com o azeite e o vinagre e tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve no frigorífico.
Para o feijão, refogue a cebola e o alho picados no azeite, junte a folha de louro, o tomate aos cubos, o bacon e o ketchup e deixe cozinhar durante 5 minutos. Acrescente o feijão e o tabasco, tempere com sal e cozinhe por mais 5 minutos. Para a farofa, coloque o dente de alho picado numa frigideira para refogar com o azeite. Junte a farinha de mandioca e vá mexendo, em lume médio-alto, até ficar tostado. Reserve.
Coloque a picanha na brasa, tempere com sal e deixe cozinhar até atingir o ponto pretendido. Sirva a picanha fatiada, acompanhada com o molho vinagrete, o feijão preto e a farofa.

Gostou desta receita? Classifique e Partilhe-a com os(as) Amigos(as)!
Delicie-se também com:
Bolo de Picanha Tagged brazil The Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today's most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors' Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered CreativityThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today's most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors' Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered CreativityThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today's most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors' Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered CreativityPicanha:1 peça de picanhaSal de parrillaModo de preparo: Corte a picanha em fatias grossas de 2 a 3 dedos, coloque sal e leve para a panela com a gordura para baixo.Sele bem a gordura, deixando-a bem caramelizada.Termine de selar os outros lados, deixe aproximadamente 5 minutos de cada lado.Sirva com a salada de tomate verde, farofa de banana e cebola agriçade.Farofa de Banana:2 bananas nanicas em cubos150g de bacon em cubos150g de fatias calabresa fina em cubos4 talos brancos da cebolinha verde1 talo de alho-poró1 cebola picada1/2 xícara ou 100g de manteiga200g de farinha pankoAzeite, sal e pimenta-do-reino a gostoModo de preparo: Em uma panela coloque o bacon e a calabresa, deixe dourar, coloque o alho-poró, os talos brancos da cebolinha verde, a cebola, e deixe refogar.Coloque a manteiga, as bananas e por último a farinha, deixe tostar bem, ajuste o sal e a pimenta do reino.Salada de tomate verde:2 tomates verdes em cubosAzeite, sal e pimenta-do-reino a gosto1 cebola roxa em cubosCebolinha verde a gostoModo de preparo: Misture todos os ingredientes, coloque o azeite, ajuste o sal e a pimenta.Cebola agriçode:2 cebolas em fatiasAzeite, sal e pimenta-do-reino a gosto1 colher de sopa de ervas secas1/2 xícara ou 120ml de vinagre1/2 xícara ou 90g de açúcarModo de preparo: Misture todos os ingredientes, ajuste o sal, a pimenta, e deixe marinar por 2 horas.Produção TV Aparecida 355110 porçõesValor por porçãoValor nutricional594,96 kcalReceita enviada por CyberCook Em 22/04/2021 A picanha é um dos tipos de corte de carne bovina mais populares não só no Brasil, como também em todo o mundo! Quando assada no espeto, a picanha é “descascada” em lufes finos, retornando ao braseiro para chegar ao ponto de novamente ser cortada e servida. Também é possível preparar picanha na grelha, nesse caso deve dourar-se de ambos os lados não mais que 5 ou 10 minutos, para que se mantenha suculenta. Como em vários tipos de carnes um dos principais segredos de fazer uma boa picanha está no seu corte e no seu tempo de cozimento. A picanha é uma carne que deve ser servida mal passada para se poderem apreciar todos os sucos desta maravilhosa carne.

13 recetas Share – copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt – remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution — You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made. You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike – If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions — You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. , the free encyclopedia that anyone can edit. 118,328 active editors 6,996,217 articles in English Cher (born May 20, 1946) is an American singer and actress. Dubbed the "Goddess of Pop", she gained fame in 1965 as part of the folk duo Sonny & Cher, early exponents of 1960s counterculture. She became a TV star in the 1970s, with The Sonny & Cher Comedy Hour drawing more than 30 million viewers weekly, and topped the Billboard Hot 100 with narrative pop songs including "Gypsies, Tramps & Thieves" and "Half-Breed". Transitioning to film, she earned two Academy Awards nominations—for Silkwood (1993) and Moonstruck (1997), winning Best Actress for the latter—and received the Cannes Film Festival Award for Best Actress for Mask (1985). Her dance-pop comeback album Believe (1998) introduced the "Cher effect", a stylized use of Auto-Tune to distort vocals. Her 2002–2005 Farewell Tour grossed \$250 million, the highest ever by a female artist at the time. A Rock and Roll Hall of Fame inductee, Cher is the only solo artist with Billboard number-one singles in each of seven decades. (Full article...) Recently featured: Malcolm X Margaret Sanger TRAPPIST-1 Archive By email More featured articles about HNLMs Java ... that the crew of HNLMs Java (pictured) struggled to access the sinking ship's life vests because these were locked away in a hard-to-reach compartment? ... that Gabriel Luna used a flamethrower in an episode of The Last of Us, and afterwards had recurring visions of flaming figures running towards him? ... that many North Carolina Farmers' Union members left the organization as a result of leader Henry Quincy Alexander's opposition to American entry into World War I? ... that 33 years after David Lynch's film Twin Peaks: Fire Walk with Me "brain-dead" and seemingly "the worst movie ever made", it conceded that the film was now "revered"? ... that two future deans of the University of Indonesia, Margono Soekarno and Djajalemodin, conducted the first surgery on conjoined twins in Indonesia? ... that the nearly 200 sexual encounters Molly Kochan had while terminally ill formed the basis of the Dying for Sex podcast and subsequent TV series? ... that a gun club once allegedly parked boats in the living room of a plantation house designed by Frank Lloyd Wright? ... that Jane Remover's comic counselor made sure Remover felt fine after a classmate wrote an essay about lyrics from Teen Weekey? ... that playwright Jason Grote was involved in releasing 10,000 crickets in New York City? Archive Start a new article Nominate an article Luis Montenegro In the Portuguese legislative election, the Democratic Alliance (leader Luis Montenegro pictured) wins the most seats in parliament. Austria, represented by II with the song "Wasted Love", wins the Eurovision Song Contest. Former president of Uruguay José Mujica dies at the age of 89. The Socialist Party led by current prime minister Ed Ramei wins an outright majority in the Albanian parliamentary election. Ongoing: Gaza war M23 Russian invasion of Ukraine timeline Sudanese civil war timeline Recent news: Richard Garwin Tommy Vigorito Eddie Marzuki Nalapraya Alla Gopenko Azmun Jaaifar Bob Cowper Nominate an article May 20: National Day of Remembrance in Cambodia (1975): National Awakening Day in Indonesia (1908) 325 – The First Council of Niceaea (dep