

## Picanha ao molho de quatro queijos

### Ingredientes

#### Creme de quatro queijos

100g de queijo colonial premium STEFANELLO

100g de queijo mussarela STEFANELLO

100g de queijo provolone STEFANELLO

1000g de parmesão STEFANELLO

#### Molho branco

2 colheres (sopa) de manteiga STEFANELLO

300ml de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres de nata STEFANELLO

Salsinha a gosto

#### Medalhões

500g picanha cortados em medalhões

Sal a gosto



*Médio*



### Preparo

#### Modo de fazer:

1. Derreta a manteiga em fogo baixo e junte o leite e a farinha misturados até o ponto de molho branco.
2. Junte os quatro queijos e a salsinha pra engrossar o molho.
3. Após o molho pronto, junte a nata para deixar o creme mais leve e suculento.
4. Em uma frigideira bem quente, sele os medalhões de picanha para obter a cor e o sabor apurado.
5. Tempere com sal a gosto.
6. Disponha sobre a picanha bovina o molho de quatro queijos. De acompanhamento vão batatas e salada verde.