

PICANHA ASSADA COM CREME PARMESÃO

INGREDIENTES

CREME PARMESÃO:

Creme Parmesão: 2 caixas de creme de leite sem soro

2 xícaras de queijo parmesão ralado

sal e tomilho a gosto

MODO DE PREPARO

CREME PARMESÃO:

Creme Parmesão: Leve o creme de leite ao fogo em banho maria.

Com a ajuda de um fuê, mexa até encorpar um pouco.

Adicione o queijo e misture até dissolver tudo.

Retire do fogo, acrescente o sal e o tomilho a gosto.

Corte em bifes a picanha e mergulhe no creme para servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30076-picanha-assada-com-creme-parmesao.html>