



# Picanha na brasa com crosta de Queijo Gouda e Parmesão

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 6 Porções

## Ingredientes

- 1 peça de picanha (1 kg)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de Queijo Gouda Tirolez
- ½ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado

## Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Tempere a picanha com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Em uma frigideira bem quente, sele todos os lados até ficar bem dourada.

Coloque em uma assadeira com a gordura virada para baixo e leve para assar por 30 minutos.

Retire do forno, coloque o Queijo Gouda Tirolez por cima e depois o Queijo Parmesão Tirolez.

Asse por mais 10 minutos até o queijo derreter e gratinar.

Se preferir, pode ligar o grill. Sirva acompanhado de vinagrete e farofa.