



Crocante de Queijo com vitela, ➤ guarnecido com legumes ➤

Queijo de Cabra Curado Reserva BeiraLacté | Queijo da Beira Baixa Picante DOP BeiraLacté | Queijo da Beira Baixa Amarelo DOP BeiraLacté

INGREDIENTES para 4 pessoas

- 4 fatias de **Queijo de Cabra Curado Reserva BeiraLacté**
- 1 fatia de **Queijo da Beira Baixa Picante DOP BeiraLacté**
- 1 fatia de **Queijo da Beira Baixa Amarelo DOP BeiraLacté**
- 4 medalhões de Vitela
- 1 dl de Óleo vegetal
- 200 gr de Alho francês
- 200 gr de Cenoura
- 2 dl de molho Bechamel
- Azeite Q.B.
- Sal Q.B.
- Pimenta Q.B.

PREPARAÇÃO

Temperar os medalhões com sal e pimenta. Reservar, cortar o queijo em fatias retirando a casca. Levar ao microondas para derreter. Cortar os legumes em juliana, saltear em azeite e temperar com sal. Fritar os medalhões na gordura e reservar. Preparar o molho, juntar o bechamel com os queijos, levar ao lume até derreter. Colocar num prato a cama de legumes e os medalhões, regar com o molho e decorar com o crocante de queijo.