



Beirute Minas agridoce

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:10

🍽️ 2 Porções

Ingredientes

- 2 pães sírios pequenos (67 g)
- 4 colheres (sopa) de geleia de damasco (56 g)
- ½ colher (chá) de molho de pimenta (2 g)
- Noz-moscada a gosto
- 140 g de Queijo Minas Frescal Tirolez
- 1 xícara (chá) de rúcula (75 g)
- 2 colheres (sopa) de amêndoas laminadas e tostadas (16 g)

Modo de Preparo

Corte os pães sírios ao meio, dividindo as duas "folhas" do pão. Aqueça uma frigideira e doure levemente cada uma dessas folhas.

Misture bem a geleia e o molho de pimenta até que esteja homogêneo e tempere com a noz-moscada.

Na mesma frigideira, doure ligeiramente as rodela do Queijo Minas Frescal Tirolez.

Monte os sanduíches, espalhando a geleia nas quatro metades dos pães. Sob duas delas, disponha as fatias do queijo e as folhas de rúcula. Polvilhe com as amêndoas.

Finalize, fechando o sanduíche com as metades de pão restantes.