



# Choripan com Queijo Meia Cura

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 4 linguiças toscana
- 4 pães francês
- 1 ramo de orégano seco
- 1 xícara de Queijo Meia Cura Tirolez ralado (ou Queijo Prato Tirolez)

## Modo de Preparo

Comece acendendo a churrasqueira. Desfaça as linguiças, retirando toda a carne da tripa, e coloque em uma vasilha. Se preferir, retire também os pedaços maiores de gordura.

Corte os pães ao meio, no sentido do comprimento. Retire o miolo e recheie com a carne da linguiça em todas as metades. Ao espalhar a carne no pão, pressione para compactar.

Quando a brasa estiver quente, coloque as metades de pão com a carne virada para baixo, em contato com a grelha. Asse por, aproximadamente, 20 minutos.

Vire os pães e coloque-os nas laterais da grelha que não estão tão quentes. Adicione o Queijo Meia Cura Tirolez ralado por cima e cubra com a tampa de uma panela para ajudar o queijo a derreter.

Retire do fogo, corte em tiras e tempere com um pouco do orégano seco queimado na brasa. Sirva imediatamente.