



# Croque madame

**Tempo de Preparo:**

🕒 00:15

**Rende:**

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 2 ovos
- Manteiga Sem Sal Tirolez para untar
- 4 colheres de sopa de Requeijão Cremoso Tirolez
- 4 fatias de pão de forma sem casca
- 4 fatias de Queijo Estepe Tirolez
- 2 colheres de sopa de Queijo Parmesão Tirolez ralado fresco
- 4 fatias de presunto
- Sal a gosto

## Modo de Preparo

Para começar, pegue a frigideira e deixe-a untada para fritar os ovos (um de cada vez).

Lembre-se de temperar com uma pitadinha de sal, depois reserve.

Passe a Manteiga Sem Sal Tirolez nas fatias de pão e coloque numa frigideira com o lado untado para baixo para dourar e ficar crocante.

Numa assadeira, coloque as fatias de pão com o lado dourado para baixo e espalhe uma colher de Requeijão Cremoso Tirolez.

Cubra com uma fatia de presunto e uma fatia de Queijo Estepe Tirolez.

Repita o processo na mesma ordem: uma fatia de pão, requeijão, presunto e queijo. Por cima, coloque o ovo frito e polvilhe com o Queijo Parmesão Tirolez ralado.

Leve ao forno preaquecido a 200°C para gratinar por 5 minutos. Sirva na sequência!