



Grilled Cheese - Carne-seca grill

Tempo de Preparo:

🕒 00:45

Rende:

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

- 20 fatias de pão de forma à sua escolha
- 800 g de Queijo Mussarela Tirolez ralado ou fatiado
- 400 g de Requeijão Cremoso Tirolez
- 200 g de Manteiga Com Sal Tirolez

Para a carne-seca:

- 500 g de carne-seca de boa qualidade
- 1 cebola-roxa grande
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 30 g de Manteiga Com Sal Tirolez
- Azeite, pimenta-do-reino e sal a gosto

Modo de Preparo

Lave e corte a carne em quatro pedaços. Depois, coloque de molho na véspera.

Troque a água algumas vezes para que não fique salgada. Cozinhe coberta com água nova até amolecer bem (cerca de 30 minutos).

Retire da água e desfie com a mão.

Descasque a cebola e corte em pequenos cubos. Numa frigideira, aqueça o azeite e a

Manteiga Com Sal Tirolez.

Coloque a carne-seca desfiada para que comece a ficar levemente tostada.

Retire da frigideira e reserve. Acrescente mais azeite e manteiga e refogue a cebola até começar a dourar.

Refogue mais um pouco. Junte a carne-seca, misture bem e corrija o sal se achar necessário.

Polvilhe com salsa somente quando a carne esfriar para que não perca a cor.

Montagem: Separe duas fatias do seu pão de forma preferido e preencha-as com 80 g de Queijo Mussarela Tirolez.

A ideia aqui é espalhar o queijo no pão a ponto de não ser possível ver o pão através do queijo, então, seja generoso na quantidade.

Adicione uma porção da carne-seca sobre o queijo em um lado e espalhe bem para que cubra toda a fatia.

Agora, é hora de adicionar o Requeijão Cremoso Tirolez (30 g) sobre a carne e pronto: leve as fatias a um forno elétrico ou forno convencional a 240°C por 5 minutos ou até que o queijo derreta. Preaqueça uma frigideira a 180°C.

Quando o queijo estiver derretido, retire do forno e, com a ajuda de uma espátula, junte as duas metades, pressionando levemente para que o recheio se junte ao queijo.

Vire sempre a metade sem o recheio sobre a metade com o recheio para que ele não caia.

Na frigideira, adicione uma colher (sobremesa) de manteiga e unte toda a base da frigideira. Agora, está na hora de grelhar o seu Grilled Cheese.

Coloque o sanduíche na frigideira e, para que todo o pão fique crocante, a dica é que você

gire o sanduíche algumas vezes durante o processo de grelhar, que leva entre 3 e 5 minutos, dependendo da temperatura da frigideira.

A temperatura muito quente faz queimar por fora e não aquecer por dentro.

Já o fogo bem baixinho aumenta o tempo do processo, mas aquece por dentro e grelha por fora.

Agora, com a ajuda de uma espátula, levante o sanduíche da frigideira, adicione mais uma colher (sobremesa) de manteiga à frigideira e repita o processo com o lado não grelhado do pão.

Após alguns minutos neste processo de girar e virar o lado do sanduíche, ele estará pronto para ser servido.

Corte-o em quatro para servir como aperitivo, se preferir. Tradicionalmente, é servido cortado ao meio.