



Grilled Cheese - Favorite grill

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 5 Porções

Ingredientes

- 10 fatias de pão de forma, de preferência mais adocicado
- 375 g de Queijo Emmental Tirolez
- 100 g de Manteiga Com Sal Tirolez
- 3 tomates, de preferência o italiano, pois tem sabor e cor acentuados
- 10 g de manjeriço (somente as folhas)
- 50 ml de mel

Modo de Preparo

Separe as folhas do manjeriço, lave, seque e separe. Lave os tomates e corte-os em rodela médias.

Montagem: Separe duas fatias do pão de forma e preencha-as com 75 g de Queijo Emmental Tirolez.

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

Sobre o queijo, adicione os tomates em rodela e regue com um bom fio de mel para deixá-lo presente em todas as partes do sanduíche (apenas em cima de uma das metades).

Leve a um forno elétrico ou convencional a 240°C por 5 minutos até que o queijo derreta.

Preaqueça uma frigideira a 180°C.

Quando o queijo estiver derretido, retire do forno e adicione as folhas de manjericão 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 não caia).

Na frigideira, adicione uma colher de sobremesa de Manteiga Com Sal Tirolez e unte toda a base.

Está na hora de grelhar o seu Grilled Cheese.

Coloque o sanduíche na frigideira e, para que todo o pão fique crocante, é importante 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.

