



Grilled Cheese - Hermanos grill

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:25

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

- 20 fatias do pão de forma à sua escolha
- 600 g de Queijo Provolone Tirolez ralado ou fatiado
- 2 colheres de salsinha picadinha para polvilhar
- 30 g de cebolinha picadinha
- 1 frango assado ou pedaços de um frango, pois a ideia é desossar as partes para que o frango tenha pedaços bem grosseiros, consistentes e que as várias partes se misturem, dando um sabor de frango assado ao sanduíche.
- 2 colheres de salsinha picadinha para polvilhar
- 30 g de cebolinha picadinha

Modo de Preparo

Não usamos aqui uma receita de frango desfiado, uma vez que utilizamos frangos assados.

Desosse as partes do frango e, manualmente, corte em pedaços bem grosseiros e consistentes, polvilhando a salsinha e a cebolinha depois de misturado.

Separe duas fatias do seu pão de forma preferido e preencha-as com 75 g de Queijo Provolone 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.

Adicione uma mão cheia de frango assado misturado com a salsa e cebolinha, cobrindo toda a fatia, e leve-as separadas a um forno elétrico ou 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, basta 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.