Grilled Cheese - Pesto grill

Tempo de Preparo: 00:15

Rende: 10 Porções

Ingredientes

- 20 fatias de um pão de forma integral a sua escolha
- 750 g de Queijo Reino Tirolez ralado ou fatiado
- 200 g de Manteiga Com Sal Tirolez
- 180 g tomates-cereja cortados ao meio
- 250 ml de molho pesto

Para o Molho Pesto:

- 1 maço de manjericão fresco (apenas as folhas)
- 50 g de Queijo Parmesão Tirolez
- 30 g de nozes
- 100 ml de azeite
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Molho Pesto:

Lave bem o manjericão e separe as folhas em um recipiente.

Em um processador, adicione todos os ingredientes, exceto o Queijo Parmesão Tirolez e as nozes e bata usando a tecla

"pulsar" até que a mistura esteja homogênea.

Adicione o Queijo Parmesão Tirolez e bata novamente. Por último, coloque as nozes e bata mais um pouco.

O molho deve ter pedacinhos crocantes ao saboreá-lo.

Acrescente o azeite, caso o molho esteja muito espesso, até que esteja tudo bem cremoso.

Reserve o molho em um recipiente e, a cada vez que usar, coloque um pouco de azeite para que esteja sempre "coberto".

O azeite vai ajudar na durabilidade do seu molho e evitará que ele oxide.

Grilled Cheese:

Separe duas fatias do seu pão de forma preferido e preencha-as com muito Queijo Reino 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.

Sobre o queijo, adicione a colher (sopa) de pesto e leve 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 colher, espalhe o pesto por todo o queijo derretido e adicione os tomates cortados.

Procure espalhar os tomates para que ocupem o sanduíche inteiro 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 Com Sal Tirolez 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: 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 Com Sal Tirolez 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. Rende 10 sanduíches.