



# Grilled Cheese - Shiitake vagem grill

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:25

🍽️ 5 Porções

## Ingredientes

- 10 fatias de pão integral
- 400 g de Queijo Brie Tirolez cortado em fatias
- 100 g de Manteiga Com Sal Tirolez
- 200 g de shitake lavado e limpo, sem o talo
- 300 g de vagem-manteiga refogada

Para a vagem-manteiga refogada:

- 1 maço de vagem-manteiga cozida, cortada em pedaços médios
- 1 colher (sopa) de vinagre de vinho
- 2 dentes de alho grandes amassados
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1 pitada de gengibre
- Pimenta e sal a gosto

Para o shitake:

- 100 g de cogumelos shiitake picados grosseiramente
- 2 colheres (sobremesa) de Manteiga Com Sal Tirolez
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 colheres (sobremesa) de shoyu
- 50 ml de saquê
- Pimenta a gosto

## Modo de Preparo

Vagem-manteiga refogada: Esquente uma frigideira com um fio de óleo e coloque o alho para fritar. Misture a Manteiga Com Sal Tirolez e deixe derreter. Coloque a vagem e frite. Enquanto isso, misture os temperos. Por último, com a frigideira desligada, acrescente o vinagre e acerte o sal. Reserve.

Shitake: Numa panela, aqueça o azeite e a manteiga até que ela derreta, adicione os shiitakes picados e aguarde até que solte água, mexendo de vez em quando, sempre em fogo baixo.

Quando ele começar a liberar a água, adicione o saquê, o shoyu, a pimenta, mexa e cozinhe por 7 minutos ou até que o líquido fique bastante reduzido. Remova o shiitake e reserve.

Montagem: Separe duas fatias do seu pão de forma preferido e preencha-as com 60 g de Queijo Brie Tirolez.

Em cima do queijo, adicione uma colher (sopa) da vagem refogada e uma colher do shiitake.

Espalhe bem sobre uma fatia e leve as duas fatias, separadas, 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, 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 o ele não caia.

Na frigideira, adicione uma colher (sobremesa) de manteiga 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, fica a dica: é importante que você gire o sanduíche algumas vezes durante esse 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, ele é servido cortado ao meio.