Grilled Cheese - Shimeji grill

Tempo de Preparo: 00:50

Rende: 5 Porções

Ingredientes

- 10 fatias de um pão de forma integral à sua escolha
- 375 g de Queijo Gouda Tirolez ralado ou fatiado
- 100 g de Manteiga Com Sal Tirolez
- 200 g de shimeji limpo e separado

Para o Shimeji com alho-poró:

- 200 g de shimeji fresco
- 2 colheres (sopa) rasa de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 alho-poró em rodelas
- 3 colheres (sopa) de shoyu
- Sal e pimenta a gosto
- Cebolinha a gosto

Modo de Preparo

Lave o shimeji, separando os talos. Em uma panela aquecida, coloque a Manteiga Com Sal Tirolez e o azeite e aguarde a manteiga derreter.

Acrescente o shimeji, misture e tampe (misturar de vez em quando) por 10 minutos

ou assim que começar a murchar e a soltar água.

Acrescente o shoyu, o sal e a pimenta, mexa e deixe ferver por 20 minutos em fogo baixo.

Durante o processo de cozimento do shimeji, vamos lavar bem e cortar o alho-poró em rodelas bem finas, refogá-lo no azeite e na manteiga por 5 minutos e reservar.

Assim que o líquido em que o shimeji estiver começar a secar e ficar espesso, é hora de retirar da panela e escorrer.

Aproveite para adicionar o alho-poró e misture tudo muito bem para não deixar o shimeji muito molhado, pois isso pode deixar o seu sanduíche muito úmido e comprometer a crocância.

Acrescente a cebolinha por cima e reserve.

Montagem: Separe duas fatias do seu pão de forma preferido e preencha-as com muito Queijo Gouda 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 o shimeji com alho-poró e espalhe bem para que cubra toda a fatia.

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

Preaqueça uma frigideira a 180ºC. 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.

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 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 5 sanduíches.