

## Hambúrguer de Shiitake com Coalho

Tempo de Preparo: Rende:

## **Ingredientes**

- 1 colher (chá) de azeite
- 2 shiitakes grandes
- Sal a gosto
- 100 g de Queijo Coalho Tirolez cortado em fatias
- 2 pães de hambúrguer
- 4 folhas de alface

## Modo de Preparo

Em uma frigideira, aqueça o azeite e coloque os shiitakes para dourar e tempere com sal a gosto.

Quando estiverem dourados, cubra com as fatias do Queijo Coalho Tirolez e tampe para que o vapor ajude a cozinhar o cogumelo e derreter o queijo.

Para a montagem: corte os pães ao meio e aqueça-os em uma frigideira.

Coloque as folhas de alface e, por cima, os shiitakes com o queijo derretido. Sirva em seguida.