Sanduíche de croissant recheado

Tempo de Preparo: 00:15

Rende: 4 Porções

Ingredientes

- 4 croissants
- 100 g de presunto cru
- 200 g de Queijo Gouda Tirolez ralado grosso

Para o molho pesto:

- ½ maço de rúcula
- 1/2 xícara de chá de azeite extravirgem
- 2 colheres (sopa) de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- 1 colheres (sopa) de castanha do Pará
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 pedras de gelo

Modo de Preparo

Preaqueça o forno 180 °C.

Coloque no liquidificador e bata bem o azeite, o Queijo Parmesão Tirolez e as castanhas. Assim que ficar uma mistura homogênea junte as folhas de rúcula e coloque as pedras de gelo. Bata até que tudo se misture e acerte os temperos.

Corte ao meio na horizontal cada croissant para rechear.

Coloque o Queijo Gouda Tirolez em uma das metades e leve o croissant aberto ao forno para o queijo derreter. Aproximadamente 5 minutos.

Assim que sair do forno, espalhe o molho pesto na outra metade e coloque o presunto cru sobre o queijo derretido.

Feche o sanduíche e sirva ainda quente.