Sanduíche de Pão de Queijo do Reino com rosbife, Queijo Prato e ovo pochê

Tempo de Preparo: 00:40

Rende: 6 Porções

Ingredientes

Para o pão de queijo:

- 1 xícara (chá) de Queijo Reino Tirolez ralado
- 1 xícara (chá) de polvilho azedo
- Creme de Leite Fresco Tirolez
- ¼ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- Manteiga Sem Sal Tirolez para untar
- Pitada de sal

Para o sanduíche:

- 12 fatias de rosbife
- 12 fatias de Queijo Prato Tirolez
- 6 ovos
- 1 colher (sopa) de vinagre
- Cebolete picada a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200 °C. Para o pão de queijo, misture todos os ingredientes em uma tigela. Com uma colher, divida a massa, fazendo 6 unidades de pão de queijo e coloque em uma assadeira untada com

Manteiga Sem Sal Tirolez

Asse por, aproximadamente, 20 minutos. Para os ovos pochê, separe uma panela pequena e coloque água até a metade.

Junte o vinagre e uma pitada de sal. Quando ferver, mexa a água com uma colher até virar um redemoinho.

Coloque o ovo no centro e deixe cozinhar por 3 minutos. Retire da água e repita o processo com os outros ovos.

Depois de prontos, abra os pães de queijo, recheie com o rosbife, o Queijo Prato Tirolez e o ovo pochê.

Leve por 5 minutos ao forno para o queijo derreter e o ovo esquentar. Polvilhe cebolete na hora de servir.