



Sanduíche de presunto royale, Queijo Brie Cremíssimo, rúcula e mostarda dijon

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 2 pães italianos médios
- 2 colheres (sopa) ou 36 gramas de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez
- 4 colheres (sopa) de mostarda dijon
- 150 gramas de presunto Royale fatiado
- Rúcula a gosto
- Batata frita (opcional)

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Corte os pães italianos ao meio e passe a Manteiga Com Sal Tirolez.
- Leve uma frigideira média ao fogo médio para aquecer.
- Coloque os pães e deixe dourar levemente.
- Reserve.
- Retire o Queijo Brie Cremíssimo Tirolez da embalagem e corte-o em tiras.

- Passe a mostarda dijon na base dos pães dourados, distribua as fatias de presunto Royale, o Cremíssimo cortado e finalize com a rúcula.

- Sirva em seguida com batata frita.