



# Sanduíche de Queijo Coalho

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 4 pedaços quadrados de Queijo Coalho  
Tirolez

- 2 ovos

- 2 xícaras de farinha de rosca

- Óleo para fritar

- 4 unidades de pão de hambúrguer

Para a salada:

- 1 xícara de repolho verde cortado em tiras

- 1 xícara de repolho roxo cortado em tiras

- ½ xícara de cenoura ralada

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem e um pouco mais para untar a forma

- 2 colheres de vinagre de limão

- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para a maionese verde:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez

- 1 xícara de salsinha picada

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem

- Sal a gosto

## Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200° C por 15 minutos. Separe duas tigelas e, em uma delas, bata os ovos.

Na outra, coloque a farinha de rosca. Para empanar o Queijo Coalho Tirolez, passe-o primeiro nos ovos, na farinha de rosca e, por fim, coloque-o na assadeira.

Repita o processo com os demais pedaços do queijo coalho e reserve.

Para a salada, é preciso misturar todos os ingredientes e acertar o gosto no tempero.

Para a maionese, coloque todos os ingredientes em um multiprocessador e bata até ficar com a coloração esverdeada.

Caso necessário, acrescente mais tempero, de acordo com o seu gosto, e reserve.

Esquente os pães no forno por aproximadamente 5 minutos e depois mantenha-os em um local aquecido.

Por fim, esquente o óleo em uma panela e, assim que colocar um pouco da farinha e ela subir para a superfície da panela, comece a fritar os pedaços de queijo coalho.

Frite o queijo dos dois lados e repita o processo com os demais pedaços.

Para finalização do prato, monte o sanduíche, colocando a maionese primeiro, logo em seguida o Queijo Coalho Tirolez empanado e a salada Coleslaw (ou salada de repolho) por último.

Feche o sanduíche com o pão e sirva imediatamente.