



Sanduíche de rosbife com Queijo Prato Esférico, agrião e creme de mostarda

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 4 mini brioches
- 150 g de rosbife
- 200 g de Queijo Prato Esférico Tirolez ralado
- ½ maço de agrião
- ½ xícara de Creme de Ricota Tirolez
- 2 colheres (sopa) de mostarda Dijon

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o Creme de Ricota Tirolez com a mostarda Dijon e reserve.

Corte os brioches ao meio.

Espalhe o creme de mostarda e recheie com o rosbife e o Queijo Prato Esférico Tirolez.

Em seguida, leve ao forno preaquecido a 180°C para derreter o queijo.

Depois de derretido, acrescente o agrião, feche o sanduíche e sirva.