



# Sanduíche gratinado do Reino

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 2 Porções

## Ingredientes

- 4 fatias de pão de forma
- 150 g de Creme de Leite Fresco Tirolez
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
- 4 fatias de presunto cozido
- 80 g de Queijo Reino Tirolez ralado grosso
- 30 g de Queijo Reino Tirolez ralado fino

## Modo de Preparo

Toste o pão de forma na frigideira até dourar e reserve.

Tempere o Creme de Leite Fresco Tirolez com sal, pimenta e noz-moscada e reserve.

Separe cada fatia do pão e espalhe 1 colher (chá) de creme de leite e, na sequência, coloque 2 fatias de presunto, metade do Queijo Reino Tirolez ralado grosso e finalize com a outra fatia do pão.

Repita a montagem com as outras duas fatias.

Coloque em um refratário os sanduíches, cubra com o creme de leite o restante e polvilhe o Queijo Reino Tirolez ralado fino.

Leve ao forno aquecido a 180°C por 10 minutos ou até que esteja gratinado.