



## Sanduíche real

**Tempo de Preparo:**    **Rende:**

 00:20

 2 Porções

### Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher (chá) de manjeriço bem picado
- 1 tomate grande em tiras
- 3 colheres (sopa) de Creme de Ricota Tirolez
- 3 azeitonas pretas picadas
- 2 mini baguetes
- 10 folhas de rúcula
- 150 g de Queijo Reino Tirolez em fatias

### Modo de Preparo

Misture bem o azeite, o sal, a pimenta e o manjeriço.

Acrescente o tomate e reserve por 15 minutos, marinando.

Em um mixer, coloque o Creme de Ricota Tirolez, as azeitonas, o sal e a pimenta-do-reino e bata até que tudo esteja bem misturado. Reserve.

Corte as baguetes ao meio e coloque a rúcula, o Queijo Reino Tirolez fatiado, o creme de azeitonas e, por último, o tomate com o azeite da marinada.

Sirva em seguida.