



# Telha crocante de Parmesão

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 6 Porções

## Ingredientes

- 200 g de Queijo Parmesão Tirolez

## Modo de Preparo

Rale o Queijo Parmesão Tirolez no ralo fino e divida-o em seis partes.

Em uma frigideira antiaderente (20 cm de diâmetro), espalhe uma parte do queijo, formando um retângulo (20 x 7 cm).

A camada de queijo deve ser suficiente para cobrir essa área, formando uma camada fina.

Leve a frigideira ao fogo médio e, assim que o queijo começar a derreter, abaixe o fogo.

Ele vai soltar gordura e formar pequenas bolhas (ferver). Quando o queijo parecer "seco" nas pontas e parar de borbulhar (cerca de 4 minutos), vire a telha com auxílio de uma espátula de silicone termorresistente ou uma colher de pau.

Deixe no fogo por mais 2 minutos ou até que o outro lado comece a dourar. Retire a telha da frigideira e deixe esfriar. Repita o processo com o restante do queijo.

Essa telha pode servir de acompanhamento diversos pratos, como saladas, sopas ou massas. Além disso, pode servir como base

para canapés, acompanhada de patês.