



## Tiborna Tirolez

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 4 Porções

### Ingredientes

- ½ cebola roxa cortada em rodela
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 xícaras (chá) de bacalhau dessalgado em lascas
- Salsinha picada a gosto
- 4 fatias grandes de pão italiano
- 4 colheres (sopa) de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- 1 xícara (chá) de brotos de beterraba (ou outra mini folha)

### Modo de Preparo

Em uma panela, doure a cebola roxa no azeite, acrescente o bacalhau e refogue.

Em seguida, junte a salsinha e reserve. Toste as fatias de pão em uma frigideira ou forno e monte as tibornas, espalhando o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez, seguido pelo bacalhau refogado e os brotos. Sirva em seguida.