queijaria
BelaFazenda

✦ BOAS FESTAS ✦

KIT ENCONTRO

Croque com Benzinho e Soberano Reserva

No kit: Benzinho · Soberano Reserva



INGREDIENTES · 4 SANDUÍCHES

- 8 fatias de pão de forma ou brioche
- 200 g de peito de peru ou pernil que sobrou da ceia, fatiado
- 120 g de Benzinho sem casca, em fatias e em cubinhos
- 120 g de Soberano Reserva ralado
- 1 col. (sopa) de mostarda Dijon
- 2 col. (sopa) de manteiga
- 2 col. (sopa) de farinha de trigo
- 300 ml de leite integral
- Noz-moscada, sal e pimenta

MODO DE PREPARO

1. Bechamel: derreta a manteiga, junte a farinha e mexa por 1 minuto. Acrescente o leite aos poucos, mexendo até engrossar, e tempere com noz-moscada, sal e pimenta.
2. Passe mostarda em 4 fatias de pão. Cubra com o peru ou pernil, as fatias de Benzinho e uma colherada de bechamel e feche com as outras fatias.
3. Amasse os cubinhos de Benzinho com um garfo, espalhe por cima do sanduíche fechado e cubra com o Soberano Reserva.
4. Asse a 180 °C por 10 minutos, no forno ou na air fryer, até gratinar. Sirva quente.

Feito para o dia seguinte da festa, com as sobras da ceia. Com um ovo frito por cima, vira croque-madame.