

Sanduíche de Cordeiro – Receita do Chef Paul Anthony McLaughlin

Olá, hoje a receita é do *chef* Paul Anthony McLaughlin, que é irlandês e está em Florianópolis a frente do Berinjela Gourmet Sandwich, um coffee shop localizado no bairro Trindade.



Clique para ampliar

Receita Sandwich Méknes (picanha de cordeiro).

Ingredientes:

- 150 gramas de picanha de cordeiro assada fatiada finamente;
- 1 ramo de hortelã fresca macerada ligeiramente;
- 80 gramas queijo mussarela ralado grosseiramente ou fatiado finamente;
- 5 gramas de gergelim branco;
- 1 ciabatta;



Clique para ampliar

Modo de preparo:

Abra um ciabatta. Espalhe uma generosa camada de queijo mussarela sobre o pão. Recheie o mesmo com as fatias de cordeiro, com as folhas de hortelã e uma pitada de gergelim. Em um forno pré-aquecido, coloque o sanduíche para grelhar por aproximadamente 8 minutos ou até o queijo derreter. Sirva com molho tahine e uma bela salada fresca de alface e tomate.

Fica delicioso! Agradecemos ao *chef* por essa receita maravilhosa!



Clique para ampliar

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$