

Ingredientes

12 fatias de pão com 2,5 cm de espessura ou a gosto

2 colheres das de sopa de manteiga

12 fatias finas de queijo gruyère ou gouda

6 ovos

120 ml de leite

1/4 xícara das de chá cebolinhas verdes cortadas em fatias finas

Sal e pimenta a gosto

Azeite ou manteiga para untar a frigideira

Modo de preparo

Passa a manteiga nos dois lados das fatias de pão e leve ao forno ou grill para grelhar por aproximadamente 10 minutos.

Retire do forno, cubra os pães com as fatias de queijo e volte ao forno por aproximadamente 3 minutos.

Bata os ovos com o leite, tempere com sal e pimenta a gosto e leve ao fogo baixo em uma frigideira com um pouco de azeite ou manteiga. Transfira para um prato e reserve.

Transfira as fatias de pão com o queijo já derretido para o prato de servir, cubra com uma porção de ovo mexido e finalize com a outra fatia de pão

Sirva imediatamente acompanhado de salada se desejar.