

CAMEMBERT NO FORNO COM ERVAS E ALHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 queijo camembert com 250g
Flor de sal q.b.
1 dente de alho grande
Folhas de orégãos secas
1 colher de sopa rasa de azeite
Tostas e bolachas salgadas



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 3.20 € | Custo por pessoa: 0.80 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/camembert-no-forno-ervas-alho-39348/>

PREPARAÇÃO

1. Num prato de ir ao forno, coloque o queijo.
Com uma faca, corte a casca por cima em 8 triângulos.
Por cima do queijo, espalhe umas pedrinhas de flor de sal e o dente de alho esmagado no esmagador ou picado finamente.
Polvilhe com folhas de orégãos.
Por fim, regue com o azeite.
2. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe assar entre 15 a 20 minutos, até que o queijo fique bem derretido.
Quando o queijo estiver derretido, está pronto a servir.
Acompanhe com tostas, bolachas salgadas e se quiser, pão.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com