

Camembert Panado com Molho de Frutos Silvestres

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 queijo camembert com 250g cortado em 8 triângulos
Pão ralado q.b.
Alho em pó q.b.
Pimenta branca q.b.
1 ovo batido
3 colheres de sopa de açúcar
30 ml de Vinho do Porto branco
170g de frutos silvestres
Salada gourmet a gosto
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 2.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/camembert-panado-molho-frutos-silvestres-42846/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume os frutos silvestres, o açúcar e o Vinho do Porto. Mexa e deixe cozinhar em lume brando durante 10 minutos. Passado os 10 minutos e logo que engrosse, retire a compota do lume.
 2. Tempere o pão ralado com alho em pó e pimenta. Misture tudo com uma colher.
 3. Passe os triângulos de queijo por ovo batido e pão ralado. Tenha atenção para que os triângulos fiquem bem panados.
 4. Frite o queijo por igual em óleo quente. Logo que os triângulos de queijo fiquem lourinhos, retire-os com uma escumadeira para um prato com papel absorvente.
 5. Sirva o queijo sobre a salada e acompanhado com a compota de frutos silvestres. Se quiser, decore a gosto com frutos silvestres.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!