Camembert no forno com frutos vermelhos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	''	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Vinagre de Vinho do Porto
- 1 queijo Camembert
- 4 colheres de sopa de compota de frutos vermelhos
- 100g de frutos vermelhos
- 50g de nozes
- Q.b. de alecrim

Modo de preparação

1. Leve o queijo ao forno pré-aquecido a 190ºC, dentro da caixa sem o papel e a tampa, por cerca de 12 minutos.
2. Enquanto isso, coloque ao lume numa frigideira alta o vinagre, a compota e 50 ml de água. Deixe ferver.
3. Quanto estiver engrossado, adicione os frutos vermelhos e envolva.
4. Retire o queijo do forno, coloque a calda de frutos por cima e polvilhe com o alecrim e nozes picadas.

Produtos utilizados

Vinho do Porto

Vinagre

Veja também

Vegetariano · Médio · Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide