

Camembert no Forno

Compotas e Geleias —   25 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/camembert-no-forno-cm



Ingredientes

1 queijo camembert
2 dentes de alho em fatias
2 c. sopa de folhas de alecrim
Mel q.b.
Azeite q.b.

Confeção

1. Retire o queijo da embalagem, retire o papel e volte a colocar o queijo na caixa, mas sem a tampa. Com a ajuda de uma faca faça cerca de 8 incisões no topo do queijo.
2. Em cada uma das incisões, coloque uma fatia de alho e um raminho de alecrim. Regue com um pouco de azeite e um pouco de mel a gosto.
3. Leve ao forno bem quente a 180°C durante 15 minutos. Sirva com torradinhas de pão saloio.
4. **Sugestão:**
Este queijo francês fica bem em sanduíches quentes ou panado e frito em óleo. Liga bem com cebola caramelizada, frutos vermelhos, frutos secos, mel e compotas.