

COROA DE CAMEMBERT COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

- 1 petit camembert Président
- 4 fatias de queijo mussarela Président
- 1 massa folheada redonda com 30 cm
- 500 g de linguiça de pernil fresca
- 1 gema
- 3 colheres (sopa) de chutney de tomate
- 1 colher (sopa) de salsinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

Congele o petit camembert Président

Retire a linguiça da tripa e, sobre a massa folheada, faça um círculo, deixando mais ou menos 5 cm de borda

Encape a linguiça com a massa folheada, de modo que a borda lembre a de uma borda de pizza recheada

Aperte bem na junção das massas

Pincele toda a massa com a gema

Por cima arrume uniformemente as fatias de queijo mussarela Président

Retire do forno e, ainda quente, espalhe o chutney de tomate por cima do camembert

Fica ótimo sozinha ou acompanhado de salada

Receita enviada por

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2682-coroa-de-camembert-com-linguica.html>