

Queijo Camembert no Forno com Ervas e Alho



Grau de Dificuldade: Simples

Custo da Refeição: Baixo

Tempo Preparação: 15 minutos

Tempo Cozedura: +/-20 minutos + tempo para arrefecer

Doses: -

INGREDIENTES

- 1 Queijo Camembert com 250g
- Azeite (o suficiente para cobrir o queijo por cima)
- 1 ou 2 dentes de alho
- Folhas de orégãos secas

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Numa tigela coloque o azeite.
2. Pique o alho e coloque juntamente com o azeite.
3. Adicione orégãos a gosto.
4. Misture tudo muito bem.
5. Num prato de ir ao forno, coloque o queijo e remova a casca de cima.
6. Faça alguns golpes no queijo na vertical, mas não corte a casca lateral.
7. Regue o queijo com o preparado feito anteriormente.
8. 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.