

Antepasto de Brie Cremíssimo, castanhas, sementes e ervas

Tempo de Preparo:

Rende:

(1) 00:50

Ingredientes

Ingredientes

Crosta de castanhas, sementes e ervas:

- 1/4 xícara (chá) ou 35 gramas de semente de girassol
- 1/4 xícara (chá) ou 30 gramas de semente de abóbora
- 1/4 xícara (chá) ou 18 gramas de amêndoa laminada
- ¼ xícara (chá) ou 25 gramas de nozes picadas
- 2 colheres (sopa) ou 15 gramas de linhaça
- 1 colher (sopa) ou 15 gramas de chia
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de tomilho
- 1 colher (sopa) ou 18 gramas de Manteiga Com Sal Tirolez
- 2 colheres (sopa) ou 28 gramas de azeite
- Sal a gosto

Finalização:

- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez
- Torradinhas a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

Crosta de castanhas, sementes e ervas:

- Em uma assadeira pequena, coloque todos os ingredientes e leve-os ao forno preaquecido a 170°C por 10 minutos ou até que estejam levemente dourados.
- Deixe esfriar e corte em pedaços rústicos, formando uma farofa grossa.
- Reserve.

Finalização:

- Pique o Queijo Brie Cremíssimo Tirolez em pedaços pequenos, coloque no processador e triture formando uma pasta.
- Retire do processador e modele com as mãos formando um cilindro.
- Passe na crosta de castanhas, sementes e ervas, cobrindo toda a superfície.
- Leve para gelar para firmar por pelo menos
 20 minutos e sirva em seguida com as
 torradinhas.