Crostini de Queijo Brie Cremíssimo, parma, amêndoas e redução de balsâmico

Tempo de Preparo: 00:15

Rende: 6 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) ou 35 gramas de Manteiga Com Sal Tirolez
- 12 fatias de pão italiano pequeno
- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez
- 100 gramas de presunto parma
- ½ xícara (chá) ou 35 gramas de amêndoas laminadas
- Redução de aceto balsâmico a gosto
- Tomilho a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Passe a Manteiga Com Sal Tirolez nas fatias de pão italiano e leve-as para dourar em uma frigideira média em fogo médio.
- Quando os pães estiverem levemente dourados, retire.
- Reserve.
- Retire o Queijo Brie Cremíssimo Tirolez da embalagem e corte-o em fatias. Coloque um pedaço em cada pão torrado.

- Cubra com presunto parma, amêndoas laminadas e redução de aceto balsâmico.
- Finalize com tomilho e sirva em seguida!