



Cubinhos de Queijo Brie fritos

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 500 g de Queijo Brie Tirolez cortado em cubos
- 2 ovos
- 1 xícara de farinha de pão para empanar
- ½ xícara de Queijo Parmesão Tirolez ralado fino
- Tomilho fresco a gosto
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

Em uma vasilha, bata os ovos e reserve. Em outra vasilha, misture a farinha de pão com o Queijo Parmesão Tirolez ralado e tempere com tomilho.

Passa os cubos de Queijo Brie Tirolez nos ovos e, depois, na farinha para empanar.

Disponha-os em um prato e leve ao congelador por, aproximadamente, 30 minutos.

Gelar o queijo é essencial para que ele não fique muito mole na hora de fritar. Aqueça o óleo e, quando estiver bem quente, frite os cubinhos de queijo.

Sirva com um molho apimentado ou geleia de pimenta.

