



Hambúrguer de Queijo Camembert, cebolas carameladas e salada

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 2 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 1 embalagem de Queijo Camembert Tirolez
- ½ xícara (chá), ou 60 gramas, de farinha de trigo
- 1 ovo batido
- 1 xícara (chá), ou 60 gramas, de farinha panko
- Óleo para fritar
- 2 pães de hambúrguer
- 1 colher (sopa), ou 18 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez
- 2 colheres (sopa), ou 30 gramas, de maionese
- 2 colheres (sopa), ou 20 gramas, de cebola caramelizada (opcional)
- ½ xícara (chá) de miniagrião
- 4 pedaços de tomate

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Corte o Queijo Camembert Tirolez ao meio e empane passando na farinha de trigo, no ovo batido e depois na farinha panko.

- Coloque o óleo em uma panela pequena e leve ao fogo médio para aquecer.
- Frite os queijos empanados até que estejam levemente dourados.
- Corte os pães de hambúrguer ao meio, passe a Manteiga Com Sal Tirolez e leve a uma frigideira aquecida em fogo médio para dourar.
- Passe maionese e cebola caramelizada na base do pão e coloque o queijo empanado e frito. Em seguida, coloque o agrião e os pedaços de tomate.
- Feche o lanche e sirva com batatas rústicas.