



Penne prático de Queijo Camembert e tomatinho

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 2 xícaras (chá), ou 140 gramas, de tomatinho-cereja
- 2 dentes de alho, ou 15 gramas, picado
- 2 colheres (sopa), ou 28 gramas, de azeite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 embalagem, ou 125 gramas, de Queijo Camembert Tirolez
- 4 xícaras (chá), ou 500 gramas, de penne cozido
- Folhas de manjeriço a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Em uma assadeira média, coloque os tomates-cereja, o alho picado e o azeite. Tempere com sal e pimenta do reino.
- Misture bem e leve ao forno preaquecido a 170°C por 15 minutos.
- Retire do forno, coloque o Queijo Camembert Tirolez na assadeira e volte ao forno por mais 10 minutos ou até que o queijo esteja mole.

- Retire do forno, coloque o penne cozido e, envolva, todos os ingredientes da assadeira.
- Finalize com folhas de manjerição e sirva em seguida!