



Polenta cremosa com creme de Camembert, tomate-cereja confitado e rúcula

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:40

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 caixa de tomate-cereja
- 1 xícara de polenta
- 500 ml de água
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Tomilho fresco a gosto
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 Queijo Camembert Tirolez
- 100 ml de Creme de Leite Fresco Tirolez
- ½ maço de rúcula baby

Modo de Preparo

Corte os tomates-cereja ao meio e disponha numa assadeira. Tempere com sal, pimenta, azeite e tomilho fresco.

Leve para assar em forno preaquecido a 150°C por 20 minutos. Reserve.

Em uma panela, ferva a água com sal e Manteiga Sem Sal Tirolez.

Quando começar a ferver, junte a polenta aos poucos e misture com o batedor de arame para não empelotar.

Cozinhe, mexendo sempre, por aproximadamente 20 minutos. Acerte o sal e acrescente um fio de azeite. Derreta o Queijo Camembert Tirolez com o Creme de Leite Fresco Tirolez em uma frigideira em fogo baixo.

Monte num prato pequenos vulcões e coloque o Queijo Camembert Tirolez derretido dentro.

Sirva com o tomatinho e a rúcula por cima.