



Queijo Camembert empanado em crosta de pimenta-do-reino

Tempo de Preparo:

Rende:

🕒 00:15

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 unidades de Queijo Camembert Tirolez
- 1 xícara (chá) de farinha de pão tipo panko
- 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino moída na hora
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de mel
- Óleo de milho para fritar

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a farinha panko com a pimenta-do-reino e depois reserve.

Em outra tigela, quebre o ovo e bata até ficar homogêneo. Passe o Queijo Camembert Tirolez no ovo e empane na farinha de pão com pimenta-do-reino. Frite em óleo bem quente dos dois lados.

Retire do óleo, deixe descansar uns segundos no papel absorvente e sirva acompanhado do mel e algumas torradas.