Torradas de Queijo Camembert assado com creme de abóbora

Tempo de Preparo: 00:40

Rende: 4 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 1 colher (sopa), ou 18 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1 colher (sopa), ou 14 gramas, de azeite
- 2 dentes de alho ou 15 gramas
- 2 xícaras de abóboras em cubos
- 4 xícaras (chá) de caldo de legumes
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 embalagem, ou 125 gramas, de Queijo Camembert Tirolez picado
- 2 colheres (sopa) de semente de abóbora
- 8 fatias pequenas de pão italiano
- 1 embalagem de Queijo Camembert Tirolez em fatias

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Em uma panela média, adicione a Manteiga Com Sal Tirolez e o azeite.
- Leve ao fogo médio para aquecer.

- Adicione alho, refogue por 1 minuto. Adicione os cubos de abóbora.

- Misture bem e cubra com o caldo de legumes.

- Tempere com sal, pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 15 minutos ou até que a abóbora esteja cozida.

- Triture no liquidificador ou com um mixer e volte a panela.

- Coloque o Queijo Camembert Tirolez e misture bem até derreter.

- Enquanto isso, coloque as fatias de pão em uma assadeira média e cubra cada uma delas com as fatias de do queijo.

- Leve ao forno preaquecido a 170°C por 5 minutos ou até que o queijo esteja derretido.

- Sirva o creme de abóbora finalizado com as sementes de abóbora e as torradas de camembert.