COROA DE CAMEMBERT COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 petit camembert Président

4 fatias de queijo mussarela Président

1 massa folheada redonda com 30 cm

500 g de linguiça de pernil fresca

1 gema

3 colheres (sopa) de chutney de tomate

1 colher (sopa) de salsinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

Congele o petit camembert Président

Retire a linguiça da tripa e, sobre a massa folheada, faça um círculo, deixando mais ou menos 5 cm de borda

Encape a linguiça com a massa folheada, de modo que a borda lembre a de uma borda de pizza recheada

Aperte bem na junção das massas

Pincele toda a massa com a gema

Por cima arrume uniformemente as fatias de queijo mussarela Président

Retire do forno e, ainda quente, espalhe o chutney de tomate por cima do camembert

Fica ótimo sozinha ou acompanhado de salada

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2682-coroa-de-camembert-com-linguica.html