

Outra receita de Camembert Assado

Dica para quem gosta de queijo camembert!



Já postei [aqui](#) uma receita de **queijo camembert assado**, agora compartilho outra que aprendi a fazer no próprio site da marca produtora do queijo. Durante o inverno aqui na Europa é muito comum encontrar uma variedade maior de queijos para assar e por isso resolvi preparar uma receita diferente!

Espero que apreciem e se testarem, compartilhem aqui comigo. É bem fácil e leva poucos ingredientes. Medidas para duas pessoas, para servir como petisco ou entrada.

Camembert Assado

Ingredientes

- 1 queijo camembert;
- 200 g de bacon;
- 1/2 cebola;
- Alecrim;
- Baguete para acompanhar.

Modo de preparo

Escolha um recipiente do tamanho mais próximo do queijo que encontrar e que possa ser levado ao forno. Eu usei uma pequena panelinha de louça que é usada para fazer moules aqui na Bélgica.

Corte o bacon e a cebola em tirinhas. Coloque o bacon para dourar em uma frigideira antiaderente. Quando estiver dourado, retire, deixando a gordura para fritar a cebola. Frite a cebola na gordura do bacon até dourar.



Remova o queijo da embalagem e corte uma pequena tampa de um

de seus lados, para que onde possa colocar o “recheio” de bacon e cebola. Coloque esta “tampa” de queijo no fundo do recipiente escolhido e sobre ele, o queijo. Coloque o bacon e a cebola e salpique algumas folhinhas de alecrim. Leve ao forno aquecido a 200 graus (um pouco mais que a temperatura média) por 20 min. ou até que o queijo esteja derretido.

Sirva o queijo **camembert assado** acompanhado de pão do tipo baguete.



Dica: se você é vegetariano, indico substituir o bacon por cogumelos frescos!

Queijo camembert

O **Camembert** é uma variedade de queijo mole, tradicional da região da Normandia, na França. É um derivado do queijo brie, por isso a grande similaridade. Quanto mais jovem, mais suave é o seu sabor.