

Camembert empanado com mel trufado

Olá,

Hoje vamos dar uma receita de uma entradinha maravilhosa! É fácil, deliciosa e vai impressionar seus convidados!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 queijo Camembert (pode ser brie);
- 1 ovo;
- farinha de rosca;
- azeite;
- Mel (eu usei o trufado);



Clique para ampliar

Modo de fazer: Deixei o queijo bem gelado (pode colocar no freezer por 1 hora). Bata o ovo passe o queijo e em seguida passe na farinha de rosca, e repita o processo (mais uma vez no ovo e na farinha de rosca); Frite em azeite quente por imersão. Vire com ajuda de uma escumadeira até ficar dourado. Retire e coloque para escorrer em papel toalha; Coloque o mel por cima e sirva em seguida!



Clique para ampliar

O resultado: Ele fica completamente cremoso e perfeito para comer com torradinhas!



Mel Trufado!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Casquinha de Siri

Olá,

Hoje vamos fazer uma entradinha fácil e gostosa. Para 6 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 400 gramas de carne de siri desfiada
- meia cebola cortadinha
- 2 colheres de extrato de tomate
- 1 clara
- 4 colheres de farinha de rosca
- 1/2 pacote de queijo ralado
- sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Refogue a carne de siri com a cebola e o extrato de tomate, e tempere com sal e pimenta. E reserve. Bata a clara em 'ponto de neve' e misture delicadamente as claras com o siri refogado e coloque em *ramequins* ou nas próprias casquinhas do siri. Misture a farinha de rosca com o queijo ralado.e coloque por cima. Asse em forno médio por 15 minutos ou até ficarem douradas.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$