

## Brie arrebossat

Tapeta fàcil, fàcil, fàcil... Heu fet mai Brie o Camembert al forn? Doncs arrebossat també és molt bo i rapidíssim. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 1

**Taula d'ingredients:**

200 g formatge Brie  
1 ou  
pa ratllat  
oli d'oliva verge extra

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Batre l'ou i posar-hi les porcions de formatge PAS 2 / Passar el formatge de l'ou al pa ratllat i arrebossar-lo totalment PAS 3 / Fregir en abundant oli ben calent, vigilant que no es cremi i donant la volta si cal. Retirar sobre paper absorbent per treure l'excés d'oli

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Molt fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/brie-arrebossat>