

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>