

Amanida amb camembert



Si afegeixes formatge Camembert sobre unes llesquetes de baguette torrades a l'amanida, es transformarà en un plat festiu, colorit i apetitós amb tomàquets, olives i anxoves.

Per 4 persones

Temps: 30 min

Ingredients:

- – 1 peça de formatge Camembert
- – 4 anxoves
- – 8 olives negres sense pinyol
- – 3 cullerades de vinagre balsàmic
- – 2 cullerades de vinagre de vi blanc vell
- – Oli d'oliva verge extra i sal
- – Pebre
- – Ensiam romà, baby leaf, cogombre, etc. al teu gust
- – 8 Tomàquets cherry

- – 1/2 baguette de pa



Elaboració:

PAS 1: Tallem les llesques de pa en una safata de forn i posem al damunt triangles de camembert. Posem la safata al forn fins que es fongui una mica.

PAS 2: Les fulles d'ensiam i les tendres es submergeixen en aigua i s'escorren. Tallem el cogombre a rodanxes i li posem una mica de sal.

PAS 3: Tallem per la meitat els tomàquets cherry i els amanim amb el vinagre balsàmic, oli d'oliva, vinagre de vi blanc, sal i pebre. Els deixem en remull uns 10 minuts.

PAS 4: Tallem les olives a rodanxes i les anxoves també les partim al gust ò les deixem senceres.

PAS 5: Posem els vegetals verds en un bol de vidre i decorem amb els tomàquets, les torradetes de camembert, les olives i les anxoves.

PAS 6: Podem amanir amb la vinagreta que hem fet per les cherry o amanir al gust de cadascú.



Bon Profit!