

LE ROND

GUSTO CAMEMBERT

RICETTARIO

Violife
100% Vegan

AL FORNO



RIMUOVERE DALLA CONFEZIONE IL PANETTO DI VIOLIFE LE ROND - GUSTO CAMEMBERT E METTERE IN UNA PADELLA DI GHISA O IN UNA PIROFILA ROTONDA DA FORNO.

CONDIRE CON UN FILO D'OLIO D'OLIVA E UN PO' DI TIMO FRESCO.

METTERE IN FORNO PRERISCALDATO E CUOCERE A 200°C PER CIRCA 5 MINUTI.

SERVIRE CALDO CON CONDIMENTI A PIACERE.



COTTO AL MICROONDE



RIMUOVERE DALLA CONFEZIONE IL PANETTO DI VIOLIFE
LE ROND - GUSTO CAMEMBERT E METTERE IN UN PIATTO PER
MICROONDE CHE SI ADATTI PERFETTAMENTE O PUOI CREARE
UN NIDO CON CARTA PERGAMENA.

CONDIRE CON UN FILO D'OLIO D'OLIVA
E UN PO' DI ROSMARINO FRESCO.

METTERE NEL MICROONDE E CUOCERE A
800W PER CIRCA 1 - 1,5 MINUTI.

SERVIRE CALDO CON
CONDIMENTI A PIACERE.



FRITTO



TOGLIERE DALLA CONFEZIONE IL PANETTO DI VIOLIFE LE ROND - GUSTO CAMEMBERT E TAGLIARE A METÀ IN SENSO ORIZZONTALE.

SCALDARE L'OLIO IN UNA FRIGGITRICE O IN UNA PENTOLA CAPIENTE A **180°C**.

MESCOLARE LA FARINA CON LATTE D'AVENA, SALE E PEPE IN UNA CIOTOLA DI MEDIE DIMENSIONI.

IN UN'ALTRA CIOTOLA, AGGIUNGERE IL PANGRATTATO PANKO.

PASSARE LE FETTE DI VIOLIFE LE ROND - GUSTO CAMEMBERT PRIMA NEL COMPOSTO DI LATTE E POI NEL PANGRATTATO PANKO, FINO A RICOPRIRE UNIFORMEMENTE. RIPETERE ANCORA UNA VOLTA FINO A QUANDO TUTTI I PEZZI SONO COMPLETAMENTE RICOPERTI.

FRIGGERE OGNI PEZZO IMPANATO NELL'OLIO CALDO, FINO A QUANDO IL PANGRATTATO PANKO NON SARÀ DORATO, PER **1 - 2 MINUTI** ALL'OCCORRENZA. SCOLARE CON UNA SCHIUMAROLA E METTETELI AD ASCIUGARE SU CARTA DA CUCINA.

SERVIRE CALDO CON CONDIMENTI A PIACERE.



AL FORNO AVVOLTO IN PASTA SFOGLIA VEGANA



TOGLIERE DALLA CONFEZIONE IL PANETTO DI VIOLIFE LE ROND - GUSTO CAMEMBERT.

SU UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO STENDERE LA SFOGLIA FREDDA A 0,3-0,4 CM DI SPESSORE E QUANTO BASTA PER COPRIRE IL PEZZO DI VIOLIFE LE ROND - GUSTO CAMEMBERT.

PIEGARE I LATI E CREARE UNA PICCOLA TASCA PER RACCHIUDERLO. SIGILLARE I BORDI SPENNELLANDO CON ACQUA.

CAPOVOLGERE E CON UN COLTELLO AFFILATO INCIDERE LA PARTE SUPERIORE DELLA PASTA A FORMA DI GIRANDOLA O A LOSANGA.

IRRORARE CON UN FILO D'OLIO D'OLIVA, INFORNARE IN FORNO PRERISCALDATO CON LA VENTOLA ACCESA E CUOCERE A 200°C PER CIRCA 17-20 MINUTI, FINECHÈ LA SVOGLIA NON SARÀ DORATA E CROCCANTE.

SERVIRE CON UN CONTORNO DI INSALATA VERDE E CON CONDIMENTI A PIACERE.



Violife

100% Vegan

Scopri le ricette su
VIOLIFEFOODS.COM

