



DELÍRIO DE CAMEMBERT COM ALHO E ALECRIM

INGREDIENTES

- 1 queijo camembert
- 2 dentes de alho
- 1 colher de alecrim
- 1 colher de tomilho
- 1 colher de azeite de oliva
- Pimenta a gosto

PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C. Faça cortes de profundidade na parte superior do queijo,atravessar até a parte e baixo. Recheie os cortes com alho, alecrim e folhas de tomilho. Banhe o queijo com um pouco de azeite. Encha seus copos com gelo e sangria. adicione pimenta a gosto. Cozinhar por 15 minutos.

Miau-gnífico com um bom GatoNegro!

REFRRRESCANTE SANGRIA

INGREDIENTES

- 750 ml vinho branco GatoNegro
- 2 polpas de maracujá
- 1 copo de suco de laranja
- 1 laranja em rodelas
- 2 limões em rodelas
- ½ abacaxi cortados em cubos

PREPARO

Em um recipiente, misture GatoNegro Sauvignon Blanc, com suco de laranja, rodelas de laranja, rodelas de limão e abacaxi. Misture bem e leve à geladeira antes de servir. Encha seus copos com gelo e sangria.

Pronto pra servir!

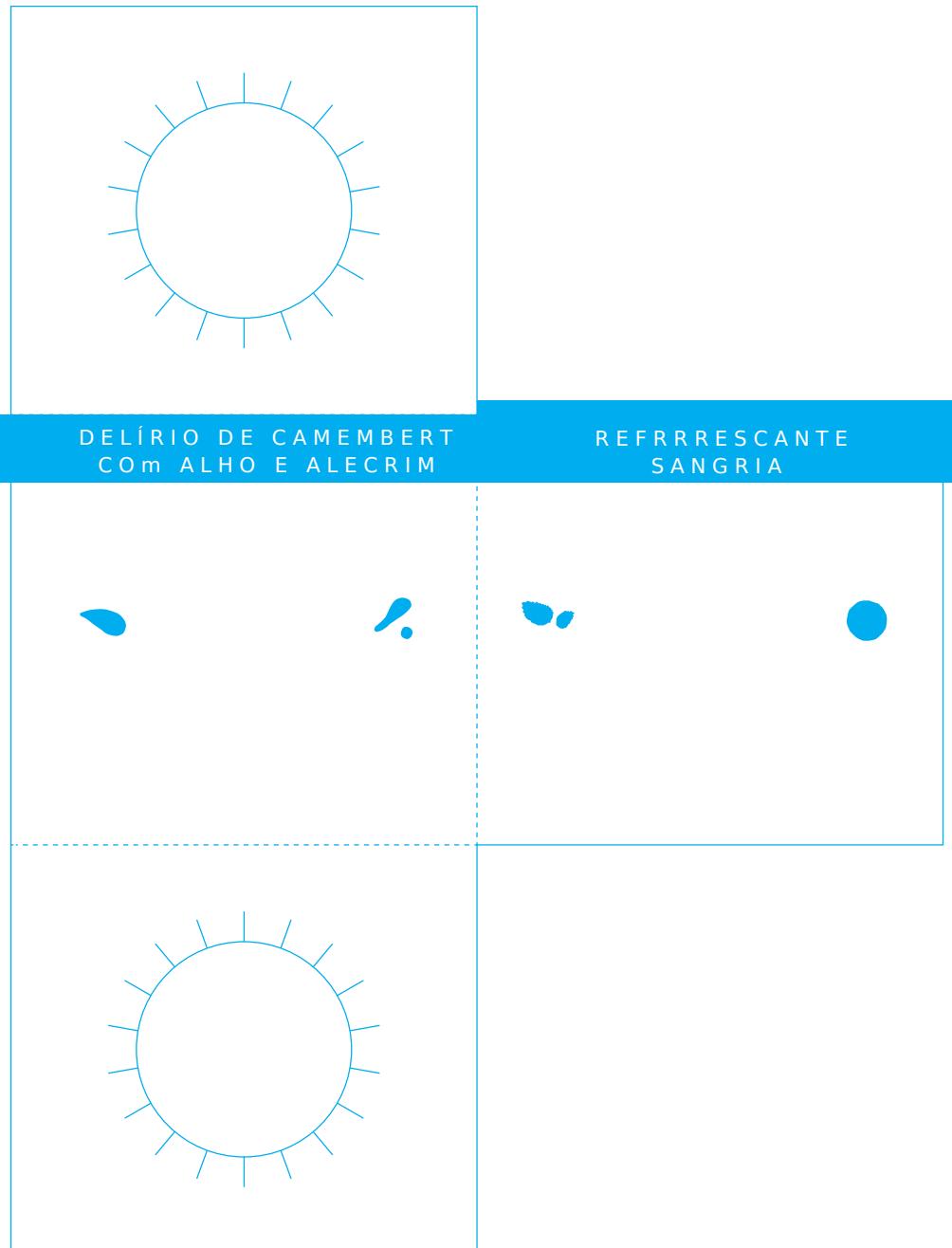
color
cuatricromía

medidas
130 ancho
174 alto

corte
plisado

papel
couché 320 grs.

interior



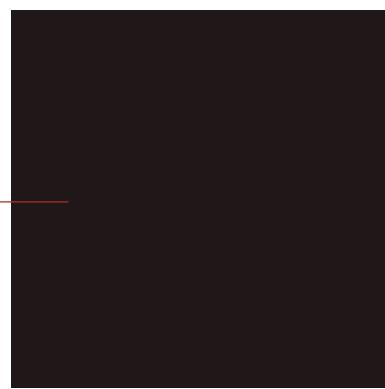
medidas
130 ancho
174 alto

corte
plisado

barniz UV

exterior

zona
de imán

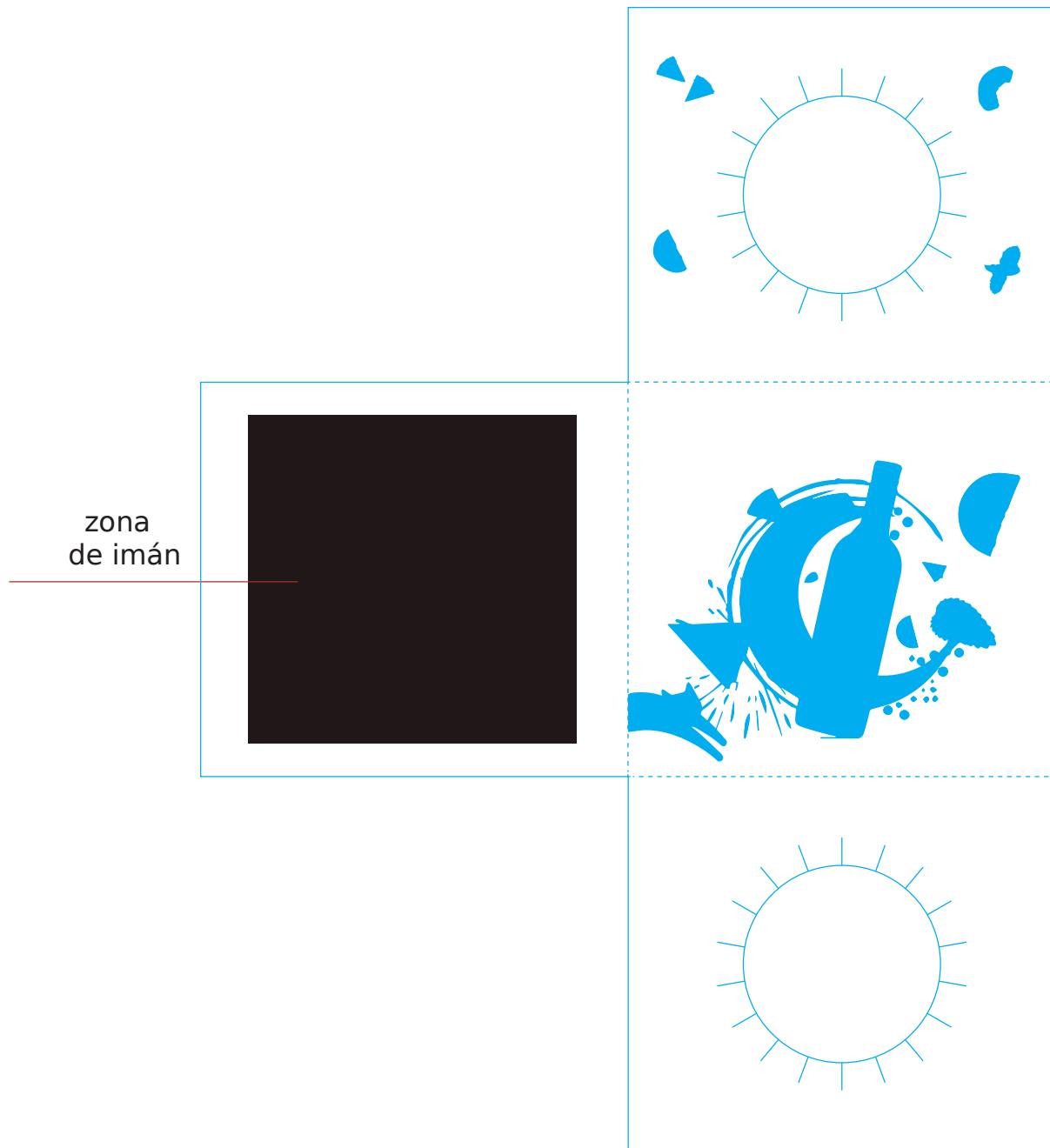


color
cuatricromía
medidas
130 ancho
174 alto

corte
plisado

papel
couché 320 grs.

exterior



medidas
130 ancho
174 alto

corte
plisado

barniz UV