Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bruschettas de Argolas do Mar

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 12 Argolas do Mar Pescanova
- 6 azeitonas pretas
- 4 fatias de pão
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Orégãos q.b.

Preparação

1. Descongele as Argolas do Mar.

2. Toste as fatias de pão num grelhador/frigideira antiaderente untado com azeite por 1 min. de cada lado aprox. A seguir, esfregue levemente o dente de alho cortado ao meio em cada fatia. Depois, pique muito bem o tomate (sem pele) até ficar em polpa, misture com as azeitonas picadas grosseiramente, tempere ligeiramente de sal e distribua pelas fatias de pão.

3. Coloque 3 Argolas do Mar em cada fatia de pão, tempere de pimenta preta moída na hora, regue com um fio de azeite e salpique a gosto com orégãos. Leve a forno pré-aquecido a 200° por 5 min. aprox.

4. Sirva quente.

Produtos Associados

Argolas do Mar

400 g

Argolas do Mar

1 kg