Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Espetos Caprese de Camarão Panado

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Panado Pescanova
- 200 g de tomate cereja
- 16 mini queijos mozarela
- 16 folhas de manjericão
- Flor de sal e pimenta preta q.b.
- Creme de vinagre balsâmico q.b.

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

Preparação

1. Confecionar o Miolo de Camarão Panado Pescanova conforme as instruções da embalagem;
2. Em cada espeto colocar um tomate cereja, uma folha de manjericão, um camarão panado e um mini queijo mozarela.
3. Temperar o queijo a gosto com flor de sal e pimenta preta e servir com creme de vinagre balsâmico para dipar.

Produtos Associados

Miolo de Camarão Panado

300 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g