



## Massa Feta e Tomate com Delícias do Mar



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 200 g de queijo feta
- 250 g de tomate cereja
- Sal e pimenta preta q.b.
- Manjeriço q.b.
- 250 g de massa

### Preparação

1. Descongelar as Delícias do Mar e cortar cada uma em 4 pedaços.
2. Deitar um fio de azeite numa assadeira, colocar o queijo feta inteiro no meio e em redor o tomate cereja, regar com um fio de azeite, temperar com pimenta preta e folhas de manjeriço e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 15 min.
3. Cozer a massa em água com sal e escorrer.
4. Retirar o queijo e o tomate do forno, envolver bem até ficar cremoso, juntar a massa cozida, misturar e servir a massa com as Delícias do Mar e manjeriço fresco temperada com pimenta preta.

## Produtos Associados



**Delícias do Mar  
ZERO% Açúcar**

250 g



**Muslitos do Mar  
Sem Glúten**

1 kg



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

250 g



**Muslitos do Mar**

250 g



**Lombinhos do  
Mar**

250 g



**Delícias com  
Forma de  
Lagosta**

255 g