Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pepino Recheado com Delícias do Mar e Ricotta

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

Ingredientes

- 12 Delícias do Mar PESCANOVA
- 2 pepinos
- 2 c. de sopa de alcaparras
- 1 emb. de ricotta
- 4 c. de sopa de cebola frita
- Cebolinho q.b.
- Flor de sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar as Delícias do Mar e cortar em rodelas.

2. Retirar alguma da casca dos pepinos (com a ajuda de um descascador de cenouras), cortar os cantos e depois ao meio nos dois sentidos. Com uma colher de sobremesa retirar as sementes.

3. Passar as alcaparras por água fria corrente e espremer bem.

4. Numa taça misturar o ricotta com as alcaparras e as Delícias do Mar (reservar algumas para decorar), juntar cebolinho picado, temperar de flor de sal e pimenta preta e envolver.

5. Rechear as metades de pepino com a mistura, decorar com rodelas de Delícias do Mar, cebola frita e cebolinho picado e servir de imediato.

Produtos Associados

Delícias do Mar Sem Glúten

450 g