



Tortinhas da Costa

Image not readable or empty

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 4 Queijos frescos
- 4 Batatas doces
- Salsa picada
- Sumo limão
- Pimenta Preta
- Sementes de Chia (opcional)
- Alecrim ou Ervas de Provence
- 2 tomates
- ½ Lata de tomate pelado
- Azeite qb

Preparação

1. Corte as 4 batatas doce em palitos e coloque num tabuleiro com papel vegetal e azeite.
2. Adicione as ervas de Provence, o azeite e o sal. Leve ao forno durante 25 min e esmague 2 queijos.
3. Misture a salsa picada, a pimenta preta, as sementes chia, o sumo limão.
4. Desenrole delicias. Coloque a mistura de queijo fresco na delicia e enrole outra com batata Molho, 2 tomates e mais ½ lata de pelado. Triture.
5. Numa frigideira com azeite, as ervas de provence e o sal, durante 1 min.
6. Junte o caldo de tomate, a cebola inteira por 6 minutos.
7. Adicione molho, salsa e chia.

Produtos Associados



**Delícias com
Forma de
Lagosta**
255 g



**Delícias do Mar
Sem Glúten**
250 g