Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Tostinhas Caprese com Miolo de Camarão

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	2 Pessoas

Ingredientes

- 150 g de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.
- 1 dente de alho
- 8 tostinhas
- 2 tomates de rama pequenos
- 2 queijos mozzarella
- Flor de sal q.b.
- Manjericão fresco q.b.

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão, escorra bem, tempere ligeiramente de sal e pimenta preta moída na hora e salteie em azeite e alho picado por 2 a 3 min.

2. Em cada tosta coloque primeiro uma rodela fina de tomate, depois um ligeiro fio de azeite, a seguir uma fatia de queijo mozzarella e tempere com vinagre balsâmico e uma pitada de flor de sal. Depois, disponha o miolo de camarão e folhinhas de manjericão fresco a gosto.

3. Sirva logo!

Produtos Associados

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Camarão Frumar

400 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g