



## Curgetes Recheadas com Miolo de Camarão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 250 g de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 2 curgetes médias
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 2 tomates grandes
- Salsa fresca q.b.

### Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão.
2. Corte as curgetes ao meio no sentido longitudinal, retire o interior com a ajuda de uma colher deixando aprox. 0,5 cm de espessura nos lados. Unte o interior com um fio de azeite, tempere com uma pitada de sal e pimenta preta moída na hora e leve a forno pré-aquecido a 180° por 15 a 20 min. (dependendo do forno).
3. Enquanto isso, amoleça a cebola e o alho picados em azeite, depois junte o tomate picado sem pele e salsa picada e cozinhe por 5 min. A seguir, acrescente a polpa da curgete bem picada, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e cozinhe mais 10 min. aprox., mexendo. Depois, junte o Miolo de Camarão, envolva e desligue.
4. Recheie as metades de curgete com a mistura anterior, regue com um ligeiro fio de azeite e leve a gratinar.
5. Sirva com salsa picada.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 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



**Miolo de  
Camarão Frumar**

400 g