



Curgetes Recheadas com Miolo de Camarão



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.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

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

Embalagem: **350 g**



Miolo de Camarão Gigante 15/30

Embalagem: **250 g**



Miolo de Camarão Grande 40/60

Embalagem: **200 g**



Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

Embalagem: **200 g**



Miolo de Camarão Frumar

Embalagem: **400 g**