



## Endívias Recheadas com Delícias do Mar



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar 250 g Pescanova
- 12 folhas de endívias
- 4 c. de sopa de alcaparras
- 14 azeitonas pretas
- 40 g de miolo de noz
- 8 hastes de cebolinho
- 1 maçã verde
- 1 emb. de queijo creme
- 2 c. de sopa de maionese

### Preparação

1. Descongele as delícias e corte-as em pedaços/rodela com meio centímetro.
2. Escorra bem as alcaparras e as azeitonas e pique-as grosseiramente. Pique também as nozes grosseiramente e o cebolinho. Descasque a maçã e corte-as em cubinhos pequenos.
3. Numa taça, junte o queijo creme e a maionese e misture bem até ficar cremoso.
4. Envolve os ingredientes todos e recheie cada folha de endívia com uma porção do preparado. Decore a gosto e sirva fresco.

## Produtos Associados



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

250 g



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

450 g



**Delícias do Mar  
ZERO% Açúcar**

250 g