



## Mini-Tapas de Tomate com Camarão e Parmesão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 500 g de tomate de cacho médio
- 2 ovos
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Queijo parmesão q.b.
- Orégãos q.b.

### Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão, secar bem com papel absorvente e reservar.
2. Cortar o tomate em rodela com 0,5 cm aprox., retirar a polpa e reservar.
3. Picar finamente a polpa de tomate, retirando as sementes. Bater os ovos, temperar com sal e pimenta e misturar bem com a polpa de tomate picada.
4. Forrar o tabuleiro do forno com papel vegetal, untar de azeite (ou uma assadeira grande) e dispor as rodela de tomate. No interior de cada rodela colocar mistura de ovo e tomate picado e em cima um Camarão. Temperar com uma pitada ligeira de sal e pimenta preta, salpicar com queijo parmesão ralado no momento e orégãos e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 5 min. aprox. (dependendo do forno).
5. Servir de imediato, salpicado com queijo ralado no momento, pimenta preta e orégãos.

## Produtos Associados



### **Miolo de Camarão Gigante 15/30**

250 g