



Mini "Pizzas" de Curgete com Camarão



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 40/60 Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 curgete média
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 tomates médios
- 8 azeitonas pretas
- Orégãos q.b.
- 100 g de queijo Mozzarella ralado

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão e reserve.
2. Forre o tabuleiro do forno com papel de alumínio e unte com azeite. Depois, corte a curgete em fatias com 0,5 cm aprox. e disponha no tabuleiro sem as sobrepor nem encostar. Unte-as com azeite e tempere de sal e pimenta preta moída na hora. A seguir, distribua por cada rodela tomate picado sem pele nem sementes misturado azeitonas pretas picadas e orégãos a gosto, e leve ao forno pré-aquecido a 180° por 15 min. aprox.
3. Passados os 15 min., disponha o miolo de camarão bem escorrido em cima das rodela de curgete, polvilhe a gosto com queijo mozzarella ralado e leve por mais 5 min. ao forno, aumentando para 200°.
4. Retire do forno, polvilhe com orégãos e sirva logo.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

Embalagem: **200 g**



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

Embalagem: **200 g**



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 g**



**Miolo de
Camarão Frumar**

Embalagem: **400 g**



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

Embalagem: **250 g**