



Pan Con Tomate e Delícias do Mar



Ingredientes

- 200 g de Delícias do Mar S/Glúten Refrigeradas Pescanova
- 1 baguete
- 1 dente de alho
- 2 tomates de cacho maduros
- 2 c. de sobremesa de azeite
- Flor de sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Corte as Delícias do Mar em pedaços na diagonal com 2 cm aprox.
2. Abra a baguete ao meio e depois corte em metades, ficando com 4 pedaços. Corte o dente de alho ao meio. Triture grosseiramente o tomate sem pele, junte o azeite e tempere com flor de sal.
3. Torre o pão, esfregue o dente de alho em cada porção de pão (ainda quente) e distribua o tomate triturado com azeite. Distribua os pedaços de Delícias do Mar, tempere com pimenta preta acabada de moer e salpique com salsa picada grosseiramente.
4. Sirva logo.

Produtos Associados



**Delícias do Mar
Sem Glúten
Refrigeradas**

Embalagem: **380 g**



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

Embalagem: **450 g**



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

Embalagem: **250 g**