



Tapas de Muslitos em Legumes



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Muslitos do Mar PESCANOVA
- 1 beringela pequena
- 1 curgete pequena
- Azeite e orégãos q.b.
- 1 cebola pequena
- 1 tomate grande maduro
- 1 c. de sopa de polpa de tomate
- Sal e pimenta preta q.b.
- 16 azeitonas pretas sem caroço
- 1 dente de alho

Preparação

1. Confeccionar os Muslitos do Mar conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar a beringela e a curgete em rodela, colocar no tabuleiro do forno sobre papel de alumínio, regar com 1 fio de azeite e assar no forno ao mesmo tempo que os Muslitos do Mar (se necessário deixar os legumes mais 5 min.).
3. Para o molho de tomate: amolecer a cebola picada muito finamente em azeite, acrescentar o tomate (sem pele) picado muito finamente e a polpa de tomate, temperar de sal, pimenta preta e 1 c. de chá de orégãos e cozinhar por 8 a 10 min. até ficar com um molho cremoso (se necessário, triturar com a varinha mágica).
4. Para a pasta de azeitonas: num processador de cozinha, triturar as azeitonas com o alho. Acrescentar um fio de azeite, 1 c. de café de orégãos e uma pitada de sal e voltar a triturar até à consistência de pasta.
5. Barrar as rodela de beringela assadas com o molho de tomate e as rodela de curgete assadas com a pasta de azeitonas. Dispor em cada rodela um Muslito do Mar, salpicar tudo com orégãos e servir de imediato.

Produtos Associados



Muslitos do Mar Sem Glúten

1 kg