



Tarteletes de Camarão com Legumes



Ingredientes

- 200 g de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- 4 c. de sopa de azeite
- 1 alho francês grande
- 1 pimento encarnado
- Sal e pimenta preta q.b.
- 4 ovos
- Manteiga q.b. (para untar)
- 1 emb. de massa quebrada

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o miolo de camarão e reserve.
2. Numa frigideira antiaderente, aqueça o azeite e amoleça o alho francês cortado em juliana e o pimento cortado em tirinhas, temperando com pouco sal.
3. Com uma vara de arames, bata os ovos (sem fazer espuma), temperados a gosto com sal e pimenta preta acabada de moer, e junte com o miolo de camarão e os legumes escorridos.
4. Unte as formas de tarteletes com manteiga e forre com a massa. Distribua a mistura pelas mesmas e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
5. Acompanhe com salada verde.

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100
Embalagem: **350 g**



Miolo de Camarão Gigante 15/30
Embalagem: **250 g**



Miolo de Camarão Grande 40/60
Embalagem: **200 g**



Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60
Embalagem: **200 g**



Miolo de Camarão Frumar
Embalagem: **400 g**