



Tarteletes de Camarão com Legumes



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

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

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**

350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



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

200 g



**Miolo de
Camarão Frumar**

400 g