



# Tomate Recheado com Delícias em Forma de Lagosta



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Delícias em Forma de Lagosta PESCANOVA
- 600 g de tomate grande
- 4 folhas de alface
- 1 cháv. de folhas de agriões
- 150 g de milho cozido
- 1 c. de sopa de maionese
- 3 c. de sopa de iogurte natural
- 1 c. de sopa de mostarda
- Flor de sal q.b.
- Cebolinho q.b.

## Preparação

1. Descongelar as Delícias em Forma de Lagosta, cortar duas em cubinhos e uma em rodela fina para decorar.

2. Retirar a polpa a cada tomate ficando com uma "tacinha". Picar a polpa de tomate sem as sementes. Cortar a alface em juliana fina e separar as folhas dos agriões. Num passador, passar o milho por água fria corrente e escorrer bem. Juntar tudo numa saladeira com os cubinhos de Delícias em Forma de Lagosta.

3. Fazer o molho misturando bem a maionese, o iogurte natural e a mostarda, temperando a gosto de flor de sal.

4. Juntar o molho aos vegetais e aos cubinhos de Delícias em Forma de Lagosta, envolver bem e "recheiar" as caixinhas de tomate. Decorar com as fatias finas de Delícias em Forma de Lagosta e o cebolinho picado e servir.

## Produtos Associados



### **Delícias com Forma de Lagosta**

255 g