



Torricado de Delícias de Lagosta com Rúcula



Ingredientes

- 1 embalagem de Delícias de Lagosta PESCANOVA
- 2 dentes de alho
- 8 fatias de pão
- Azeite q.b.
- 2 chávenas de rúcula
- Flor de sal e pimenta preta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Delícias de Lagosta e cortar em fatias com meio centímetro de espessura aprox.
2. Descascar os dentes de alho e cortar ao meio.
3. Torrar o pão. Ainda em quente esfregar com os dentes de alho cada fatia de pão, depois regar com um fio de azeite. A seguir, distribuir rúcula por cada fatia de pão, temperar ligeiramente de flor de sal e dispor as fatias de Delícias de Lagosta.
4. Por fim, temperar com pimenta preta moída na hora e um fio de azeite, e servir.

Produtos Associados



Delícias do Mar
Embalagem: **250 g**



Delícias do Mar Sem Glúten
Embalagem: **250 g**



Delícias do Mar Sem Glúten
Embalagem: **450 g**



Delícias do Mar Sem Glúten Refrigeradas
Embalagem: **380 g**