



Tostinhas Caprese com Miolo de Camarão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 150 g de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.
- 1 dente de alho
- 8 tostinhas
- 2 tomates de rama pequenos
- 2 queijos mozzarella
- Flor de sal q.b.
- Manjeriço fresco q.b.

Preparação

1. Descongele o Miolo de Camarão, escorra bem, tempere ligeiramente de sal e pimenta preta moída na hora e salteie em azeite e alho picado por 2 a 3 min.
2. Em cada tosta coloque primeiro uma rodela fina de tomate, depois um ligeiro fio de azeite, a seguir uma fatia de queijo mozzarella e tempere com vinagre balsâmico e uma pitada de flor de sal. Depois, disponha o miolo de camarão e folhinhas de manjeriço fresco a gosto.
3. Sirva logo!

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão Frumar**

400 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