



## Tostinhas Caprese com Miolo de Camarão



### 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.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

### 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**  
Embalagem: **350 g**



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