Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Vol au vant de camarão e delícias do mar

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 1 caixa de 6 vol-au-vant de massa folhada (pode optar por fazer comprando uma embalagem de massa folhada)
- 1 pacote de natas
- 1 alho francês
- 4 cebolinhas
- 400 gr de camarão cozido
- 1 c. sopa de azeite
- 1 pitada de sal marinho

Preparação

1. Coloque o azeite ao lume e adicione o alho francês e as chalotas, cortados finamente.

2. Junte o camarão, o sal e as natas, deixando em lume brando, durante 2 min e no fim as delícias do mar.

3. Faça o recheio para os Vol-au-vant e levar ao forno a 180º, durante 5 minutos e servir! (nota: pode fazer os seus vol au vant cortando círculos de uma embalagem de massa folhada, pincele com ovo levando ao forno, até a massa folhada estar no ponto.)

Produtos Associados

Delícias do Mar Sem Glúten

250 g

Delícias com Forma de Lagosta

255 g

Lombinhos do Mar

250 g