



Bruschettas de Miolo de Camarão Grande, Mini Pimentos e Rúcula



Ingredientes

- 1 embalagem de **Miolo de Camarão Grande 40/60 Pescanova**
- 8 mini pimentos tricolor
- 2 dentes de alho
- 1 baguete
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Rúcula q.b.
- Orégãos q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Descubra o sabor vibrante das **Bruschettas de Miolo de Camarão Grande, Mini Pimentos e Rúcula**. Esta receita combina **Miolo de Camarão Grande** salteado com pimentos frescos e rúcula, servido sobre baguete crocante para uma entrada irresistível.

1. **Preparar o Miolo de Camarão Grande:** Descongele o **Miolo de Camarão Grande** e passe por água fria corrente. Escorra bem.
2. **Saltear os Ingredientes:** Em azeite, salteie alho picado e pimentos cortados em tiras (sem veios nem sementes) até amolecerem bem. Junte o **Miolo de Camarão Grande**, tempere com sal e pimenta preta e cozinhe em lume médio por 3 a 5 minutos, virando a meio do tempo.
3. **Preparar as Bruschettas:** Corte a baguete ao meio no sentido longitudinal e depois em 4 pedaços. Regue cada pedaço com um ligeiro fio de azeite no lado do miolo e leve ao forno até dourar.
4. **Montar e Servir:** Retire a baguete do forno e disponha a mistura de mini-pimentos e o **Miolo de Camarão Grande** sobre os pedaços. Adicione folhas de rúcula, regue com o azeite da confeção e salpique com orégãos. Sirva de imediato.

Saboreie a frescura das **Bruschettas de Miolo de Camarão Grande, Mini Pimentos e Rúcula**, uma combinação deliciosa e leve que destaca o melhor dos ingredientes frescos. Para uma alternativa igualmente saborosa, experimente os **Tacos de Miolo de Gambão com Manga e Feijão**, que oferecem um recheio suculento.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g