



## Massa de Camarão e Mozzarella



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 150g de Miolo de Camarão PESCANOVA cozido
- 250g de mistura de Tomate Cherry
- 200g de Massa Gemelli cozida
- 4 dentes de Alho
- 8 mini Mozzarellas
- Folhas de Manjeriçã q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta Preta q.b.

### Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200C no grill.
2. Numa travessa de forno coloque o tomate cherry, os dentes de alho descascados, e o queijo mozzarella.
3. Tempere com sal e pimenta preta e leve ao forno durante 15 minutos até todo o queijo derreter e os tomates cherry estejam assados.
4. Retire do forno, junte a massa e envolva tudo.
5. Junte o camarão e envolva.
6. Sirva com folhas de manjeriçã.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**

250 g