



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 Manjerição 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 manjerição.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g