



Massa Feta e Tomate com Delícias do Mar



Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 200 g de queijo feta
- 250 g de tomate cereja
- Sal e pimenta preta q.b.
- Manjeriçã q.b.
- 250 g de massa



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Delícias do Mar e cortar cada uma em 4 pedaços.
2. Deitar um fio de azeite numa assadeira, colocar o queijo feta inteiro no meio e em redor o tomate cereja, regar com um fio de azeite, temperar com pimenta preta e folhas de manjeriçã e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 15 min.
3. Cozer a massa em água com sal e escorrer.
4. Retirar o queijo e o tomate do forno, envolver bem até ficar cremoso, juntar a massa cozida, misturar e servir a massa com as Delícias do Mar e manjeriçã fresco temperada com pimenta preta.

Produtos Associados



Delícias do Mar Sem Glúten

500 g



Muslitos do Mar Sem Glúten

1 kg



Delícias do Mar Sem Glúten

250 g



Muslitos do Mar

250 g



Lombrinhos do Mar

250 g



Delícias com Forma de Lagosta

255 g