



## Pan Con Tomate e Delícias do Mar



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 200 g Delícias do Mar Refrigeradas sem Glúten PESCANOVA
- 1 baguete
- 1 dente de alho
- 2 tomates de cacho maduros
- 2 c. de sobremesa de azeite
- Flor de sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.

### Preparação

1. Corte as Delícias do Mar em pedaços na diagonal com 2 cm aprox.
2. Abra a baguete ao meio e depois corte em metades, ficando com 4 pedaços. Corte o dente de alho ao meio. Triture grosseiramente o tomate sem pele, junte o azeite e tempere com flor de sal.
3. Torre o pão, esfregue o dente de alho em cada porção de pão (ainda quente) e distribua o tomate triturado com azeite. Distribua os pedaços de Delícias do Mar, tempere com pimenta preta acabada de moer e salpique com salsa picada grosseiramente.
4. Sirva logo.

## 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