



## Pepino Recheado com Delícias do Mar e Ricotta



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 12 Delícias do Mar PESCANOVA
- 2 pepinos
- 2 c. de sopa de alcaparras
- 1 emb. de ricotta
- 4 c. de sopa de cebola frita
- Cebolinho q.b.
- Flor de sal e pimenta preta q.b.

### Preparação

1. Descongelar as Delícias do Mar e cortar em rodela.
2. Retirar alguma da casca dos pepinos (com a ajuda de um descascador de cenouras), cortar os cantos e depois ao meio nos dois sentidos. Com uma colher de sobremesa retirar as sementes.
3. Passar as alcaparras por água fria corrente e espremer bem.
4. Numa taça misturar o ricotta com as alcaparras e as Delícias do Mar (reservar algumas para decorar), juntar cebolinho picado, temperar de flor de sal e pimenta preta e envolver.
5. Rechear as metades de pepino com a mistura, decorar com rodela de Delícias do Mar, cebola frita e cebolinho picado e servir de imediato.

## Produtos Associados



**Delícias com  
Forma de  
Lagosta**  
255 g



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**  
250 g



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**  
500 g