



## Salada de Figos Assados com Roquefort e Camarão



### Ingredientes

- 1 Embalagem de MIOLO DE CAMARÃO GIGANTE PESCANOVA
- 50 g de queijo Roquefort
- 8 figos grandes
- 6 metades de nozes
- 2 c. de sopa de mel
- Rúcula q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.
- Tomilho q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o **miolo de camarão**, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Picar as nozes grosseiramente;
3. Lavar os figos e cortar ao meio no sentido longitudinal. Colocar um pedaço de queijo Roquefort no interior do figo e salpicar com miolo de noz. Dispor os figos e os camarões no tabuleiro do forno forrado a papel vegetal. Temperar tudo com sal e pimenta preta, um fio de azeite, o mel e tomilho. Levar a forno pré-aquecido a 180° C durante 15 minutos aproximadamente (dependendo do forno);
4. Encher um prato de servir com rúcula, temperar com sal, azeite e vinagre balsâmico, dispor os figos e os camarões e servir de imediato salpicado com folhinhas de tomilho.

## Produtos Associados



### **Miolo de Camarão Gigante 15/30**

250 g