



## Torricado de Delícias de Lagosta com Rúcula



### Ingredientes

- 1 emb. Delícias de Lagosta PESCANOVA
- 2 dentes de alho
- 8 fatias de pão
- Azeite q.b.
- 2 chávenas de rúcula
- Flor de sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar as Delícias de Lagosta e cortar em fatias com meio centímetro de espessura aprox.
2. Descascar os dentes de alho e cortar ao meio.
3. Torrar o pão. Ainda em quente esfregar com os dentes de alho cada fatia de pão, depois regar com um fio de azeite. A seguir, distribuir rúcula por cada fatia de pão, temperar ligeiramente de flor de sal e dispor as fatias de Delícias de Lagosta.
4. Por fim, temperar com pimenta preta moída na hora e um fio de azeite, e servir.

## Produtos Associados



### **Delícias com Forma de Lagosta**

255 g