



Aperitivos - Sabor a China

10 peças



Muito fácil

up to 10 Min.



Ingredientes:

Para confeccionar:

- 1 Pizza Ristorante Tonno
- 1 lata bambu em tiras
- 1 lata rebentos de feijão Mungo
- 10 camarões frescos (descascados)
- 1 dente de alho
- Azeite
- Molho de Soja

Utensílios:

- Cortante redondo (5 cm diâmetro)

- 1 Pré-aqueça o forno: Electrico: 220C, Com Ventilação: 200C, a Gás: 5-6
- 2 Retirar a pizza da embalagem e coloca-la na grelha central e deixar cozer: Pizza Ristorante Tonno: 9-10 min. (A pizza está pronta quando o queijo estiver derretido)
- 3 Enquanto a pizza está no forno, saltear em alho e azeite o camarão, o bambu e os rebentos de feijão mungo. Regar com molho de soja e deixar apurar.
- 4 Retirar a pizza do forno e deixar arrefecer, recortar pequenos círculos da pizza com o cortante redondo (cerca de 10). Em cada um colocar 2 pedaços de bambu, alguns rebentos de feijão mungo e um camarão, repetir para os restantes.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,
www.oetker.pt

e-mail: servico.consumidor@oetker.pt Tel: 218 981 071