



## Barrinhas de Salmão com Spaghetti al Limone



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de **Barrinhas de Salmão 300g Pescanova**
- 300 g de esparguete
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 limões médios
- 4 c. de sopa de natas
- 1 c. de sopa de azeite
- 4 c. de sopa de manteiga
- Salsa q.b.

### Preparação

Experimente a deliciosa receita de **Barrinhas de Salmão com Spaghetti al Limone**! Este prato leve e refrescante combina o sabor intenso das **Barrinhas de Salmão** com a cremosidade do spaghetti ao limão, perfeito para um jantar em família. Prepare-se para saborear uma refeição incrível!

1. **Cozinhar as Barrinhas de Salmão:** Confeccionar as **Barrinhas de Salmão** na air fryer conforme as instruções da embalagem.
2. **Preparar o Spaghetti al Limone:** Cozer o esparguete em água com sal até atingir a consistência al dente. Escorrer, reservando uma chávena da água da cozedura. Ralar os limões e espremer o sumo.
3. **Misturar os Ingredientes:** Juntar ao esparguete a água da cozedura previamente reservada e cozinhar por 1 a 2 minutos, mexendo bem. Adicionar as natas e envolver. Em seguida, acrescentar o sumo de limão, metade da raspa de limão, o azeite e a manteiga, cozinhando até obter uma mistura cremosa.
4. **Finalizar e Servir:** Por fim, desligar o fogo e juntar a salsa picada, pimenta preta moída na hora e a restante raspa de limão (reservando um pouco para salpicar no prato). Envolver tudo por cerca de 1 minuto. Servir as **Barrinhas de Salmão** com o spaghetti al limone, salpicado com salsa picada e raspa de limão.

As **Barrinhas de Salmão com Spaghetti al Limone** estão prontas para serem degustadas! Esta refeição é perfeita para quem busca um prato simples e sofisticado. Aproveite também nossa receita de **Barrinhas com Salmão com Batatinhas Assadas e Esparregado** para outra opção saborosa!

## Produtos Associados



**Barrinhas de Salmão Panado Sem Glúten**

300 g



**Barrinhas de Salmão Panadas Sem Glúten Food Service**

1 Kg



**Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten**

300 g



**Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten Food Service**

1 kg