



Carbonara de Salmão Pescanova

Image not readable or empty

oSQjk/0.jpg

**RECEITA DE
CONSUMIDOR**



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Lombos de Salmão Pescanova
- 200 g de massa Cozida
- 100 g de bacon aos cubos
- Salpicão aos cubos
- 1 dente de alho
- Cebola q.b.
- 1 raminho de salsa
- 1 ovo
- 200 ml de natas culinárias
- Pimenta preta e sal q.b.

Preparação

1. Salteie o bacon, o salpicão, junte o alho laminado e a cebola.
2. Adicione o Salmão desfeito e cozinhe um pouco. Bata os ovos juntamente com as natas culinárias, pimenta e sal.
3. Coloque a mistura dos ovos.
4. Junte depois a massa cozida e cozinhe mais um pouco.
5. Sirva quente.
6. Bom Apetite!

Produtos Associados



**Lombos de
Salmão**

250 g