



## Fishburgers de Salmão com Lacinhos Primavera



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Salmão PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- Sal q.b.
- 1 cenoura
- 100 g de Ervilhas PESCANOVA
- 100 g de milho cozido
- 300 g de massa lacinhos
- Salsa q.b.

### Preparação

1. Confeccionar os Fishburgers de Salmão em azeite e 1 dente de alho picado conforme as instruções da embalagem, temperando de sal.
2. Descascar a cenoura, cortar em cubinhos e cozer com as ervilhas em água com sal.
3. Lavar e escorrer o milho.
4. Cozer a massa lacinhos em água com sal.
5. Retirar os Fishburgers de Salmão e, na mesma frigideira, acrescentar mais um fio de azeite e saltear a massa e os legumes.
6. Servir de imediato salpicado com salsa picada.

## Produtos Associados



**Filetes de Salmão com Pele**

900 g



**Lombos de Salmão com Pele**

250 g



**Medalhões de Salmão**

400 g



**Lombos de Salmão**

250 g