



Fishburgers de Salmão com Tártaro de Fruta e Aipo



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para os Fishburgers de Salmão:

- Fishburgers de Salmão PESCANOVA 1 emb.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Óleo de coco 1 colher de sopa

Para o Tártaro de Fruta e Aipo:

- Manga 1 unid.
- Kiwis 2 unid.
- Talo de aipo 1 unid.
- Cebola roxa 1/4
- Azeite q.b.
- Flor de sal q.b.

Para terminar:

- Lima 1 unid.

Preparação

Preparação dos Fishburgers de Salmão:

1. Confeccionar os **Fishburgers de Salmão** na frigideira, conforme as instruções da embalagem.
2. **Temperar** com sal, pimenta preta **moída na hora**.
3. **Substituir** o azeite por 1 colher de sopa de óleo de coco.

Preparação do Tártaro de Fruta e Aipo:

4. **Cortar** a manga e o kiwi aos cubinhos, o aipo em meias-luas finas.
5. **Picar** a cebola finamente.
6. **Juntar tudo**.
7. **Temperar** com sumo de lima, um fio de azeite e uma ligeira pitada de flor de sal.
8. **Misturar**.

Para finalizar:

9. **Servir** os **Fishburgers de Salmão** com o **tártaro de fruta e aipo**.
10. **Salpicar** com raspa de lima.

Produtos Associados



Lombos de Salmão com Pele

250 g



Medalhões de Salmão

400 g



Filé de Salmão

450 g



Lombos de Salmão

250 g