



# Linguine com Salmão, Azeitonas e Tomate Seco



## Ingredientes

- 1 emb. de Filé de Salmão Pescanova
- Sal q.b.
- Alecrim fresco q.b.
- Azeite q.b.
- 200 g de massa linguine
- 6 metades de tomate seco em azeite
- 12 azeitonas pretas



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar os Filés de Salmão, secar com papel absorvente, temperar de sal e alecrim e saltear em azeite por 3 a 4 min. de cada lado. Retirar e lascar.
2. Cozer a massa al dente, escorrer bem e saltear no azeite de saltear o salmão, acrescentando um pouco mais de azeite se necessário.
3. Juntar a massa, as lascas de salmão, o tomate seco cortado em tiras e as azeitonas picadas grosseiramente, envolver e servir quente.

## 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