



# Salmão com Molho de Queijo e Laranja aos Pistácios



## Ingredientes

- 1 emb. de Filé de Salmão PESCANOVA
- Azeite q.b.
- Sal e flor de sal q.b.
- 100 g de queijo creme
- 1 laranja grande
- 4 c. de sopa de pistácios picados



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar o Salmão, temperar de sal e sumo de meia laranja e saltear em azeite por 4 a 5 min. de cada lado.
2. Misturar bem o queijo creme com o sumo de meia laranja e uma pitada de flor de sal.
3. Servir o Salmão salteado com o molho de queijo e laranja, salpicado com raspas de laranja e pistácios picados, acompanhado com salada de alfaces e framboesas.

## 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