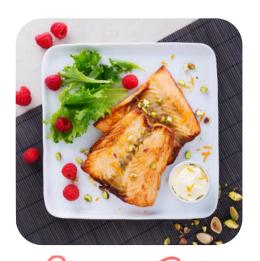


Salmão com Molho de Queijo e Laranja aos Pistácios





Fácil



Menos de 15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

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

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