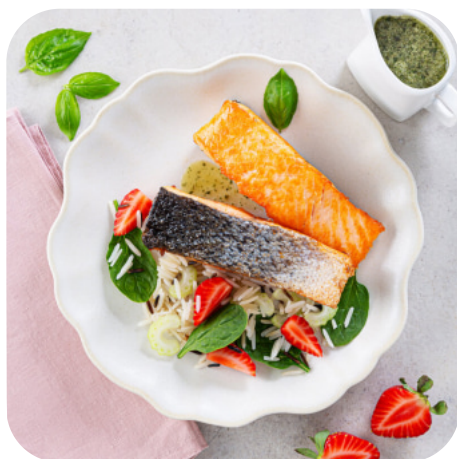




Salmão Salteado com Salada de Verão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Salmão com Pele Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- 100 g de arroz selvagem
- 1 cháv. de folhas baby de espinafres
- 1 talo pequeno de aipo
- 8 morangos
- Manjeriço q.b.

Preparação

Conheça a frescura e da leveza do Salmão Salteado com Salada de Verão. Esta receita combina o sabor rico do salmão salteado com uma salada refrescante de arroz selvagem, espinafres, aipo e morangos.

1. **Preparar o Salmão:** Descongele os lombos de salmão e tempere com sal. Salteie numa frigideira untada com azeite por 3 a 5 minutos de cada lado, conforme o ponto desejado.
2. **Preparar a Salada de Verão:** Cozinhe o arroz selvagem em água com sal. Deixe amornar e adicione folhas de espinafre, aipo cortado em meias-luas finas e morangos cortados em quartos.
3. **Preparar o Molho:** Triture bem 6 colheres de sopa de azeite com 3 colheres de sopa de vinagre, 10 folhas grandes de manjeriço, sal e pimenta preta moída na hora.
4. **Servir:** Sirva os lombos de salmão salteados com a salada de arroz selvagem e regue com o vinagrete de manjeriço.

Delicie-se com a receita de Salmão Salteado com Salada de Verão e eleve a sua experiência culinária com a requintada **Salada de Salmão by Chef Kiko**. Ambas as receitas trazem o melhor do sabor do salmão combinado com ingredientes frescos e vibrantes.

Produtos Associados



Lombos de Salmão

250 g



Lombos de Salmão com Pele

250 g