



Barrinhas de Salmão Sem Glúten com Tomate, Pinhões e Manjeriço



Ingredientes

- 1 embalagem de Barrinhas de Salmão Sem Glúten Pescanova
- 250 g de massa penne
- 4 folhas de manjeriço grandes
- 3 pedaços de tomate seco conservados em azeite
- 2 c. de sopa de pinhões
- 2 c. de sopa de pesto de manjeriço
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar as Barrinhas de Salmão Sem Glúten Pescanova, conforme as instruções da embalagem;
2. Picar o tomate seco, juntar os pinhões (previamente tostados numa frigideira antiaderente sem gordura) e o manjeriço picado grosseiramente, e misturar;
3. Cozer a massa em água com sal. Escorrer reservando 1 cháv. de café da água da cozedura. Misturar o pesto de manjeriço à massa com a água da cozedura, juntar um ligeiro fio de azeite, temperar com pimenta preta moída na hora (facultativo) e envolver bem;
4. Distribuir a mistura de tomate seco, pinhões e manjeriço pelo cimo das barrinhas;
5. Servir de imediato, com a massa com molho pesto, tudo salpicado com folhas de manjeriço.

Produtos Associados



Barrinhas de Salmão Panado Sem Glúten

300 g