Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Folhado de Salmão com Espinafres e Mozzarella

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 emb. de massa folhada retangular
- 150 g de espinafres
- 100 g de queijo mozzarella ralado
- 1 ovo

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e reserve.

2. Corte retângulos de massa folhada e em cada um coloque, primeiro uma porção de espinafres, depois tempere ligeiramente de sal. A seguir coloque o Medalhão de Salmão e depois queijo mozzarella. Feche, pincelando os rebordos com água morna para unir melhor. Pincele o folhado com ovo batido ligeiramente e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).

3. Sirva com salada.

Produtos Associados

Lombos de Salmão com Pele

250 g

Medalhões de Salmão

400 g

Filé de Salmão

450 g

Lombos de Salmão

250 g