Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Medalhões de Salmão com Laranja ao Cebolinho

| Dificuldade | Tempo | Nº de pessoas |
|---|---|---|
| Fácil | Entre 15-30 min | 4 Pessoas |

## Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- 50 g de manteiga
- 3 laranjas
- Puré q.b.
- Farinha q.b.
- Azeite q.b.
- Cebolinho fresco q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

## Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Salmão Pescanova e temperar com sal e pimenta. Depois, passar por farinha, sacudir o excesso e fritar em azeite. Reservar, conservando quentes;
2. Escorrer o azeite de fritar o salmão e, na mesma frigideira, derreter a manteiga. Quando estiver derretida, juntar o sumo de 2 laranjas, mexendo bem até começar a engrossar. Colocar os medalhões com salmão numa travessa e deitar o molho por cima;
3. Acompanhar os medalhões com salmão com puré de batata e gomos de laranja, tudo salpicado com cebolinho picado.

## Produtos Associados

**Medalhões de Salmão**

400 g

**Filé de Salmão**

450 g

**Lombos de Salmão**

250 g