Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Medalhões de Salmão Marinado com Anis

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- ½ copo de azeite
- ½ copo de Pastis
- 1c. de sopa de sementes/grão de anis verde
- 1c. de sopa de pimenta preta moída
- 1c. de sopa de pimenta verde em grão
- 300 g de natas
- 1c. de café de sal grosso.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
424 Kcal	**6** g	**25** g	**31** g

Preparação

1. Deixe marinar durante 1 hora os Medalhões de Salmão Pescanova no azeite, Pastis, grãos de anis verde, pimenta preta (esta marinada pode igualmente servir para descongelar os Lombos de Salmão).

2. Escoar o salmão guardando a marinada.

3. Numa frigideira, colocar a marinada, as natas, a pimenta verde e o sal, deixando cozinhar até obter um molho espesso. Manter o molho quente.

4. Numa outra frigideira em lume forte, fritar os Medalhões e Salmão num pouco de azeite.

5. Servir com o molho e acompanhar com tagliatelles.

Produtos Associados

Lombos de Salmão

250 g