



Spaghetti ao Salmão, Espinafres e Feta



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 250 g de esparguete
- 200 g de espinafres
- 100 g de queijo feta



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Salmão, temperar de sal e saltear em azeite e 1 dente de alho picado por 4 min. de cada lado aprox. Reservar o azeite na frigideira. Deixar arrefecer ligeiramente o Salmão e lascar.
2. Cozer o esparguete em água com sal até ao ponto al dente, escorrer bem e saltear no azeite de cozinhar os Medalhões de Salmão por 1 a 2 min. para envolver os sabores.
3. Saltear os espinafres em azeite e 1 dente de alho picado até ao ponto desejado (mais ou menos al dente), temperar de sal e pimenta preta.
4. Juntar as lascas de Salmão e os espinafres ao esparguete, envolver e servir salpicado com queijo feta esfarelado.

Produtos Associados



Medalhães de Salmão
400 g



Lombos de Salmão
250 g