Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Barrinhas com Salmão com Batatinhas Assadas e Esparregado

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

Ingredientes

- 1 emb. de **BARRINHAS COM SALMÃO 300G PESCANOVA**
- 400 g de batatinhas
- 150 g de folhas de espinafres
- 50 ml de leite
- 1 c. de sobremesa de farinha
- 1 dente de alho
- Azeite e vinho branco q.b.
- Sal, pimenta preta e pimentão doce q.b.

Preparação

1. Confecionar as barrinhas de salmão conforme as instruções da embalagem;
2. Lavar as batatinhas, escaldar em água a ferver com sal durante 5 min.. Escorrer, cortar ao meio, colocar numa assadeira regadas com um fio de azeite generoso e 1 c. de chá de pimentão doce, envolver e levar ao forno ao mesmo tempo que as barrinhas de salmão.

Para o esparregado:

1. Escaldar os espinafres em água a ferver com sal por 5 min. aproximadamente. Amolecer em azeite o alho picado finamente, juntar os espinafres e saltear por 2 a 3 min.;
2. Triturar tudo com a varinha mágica, polvilhar com a farinha, mexer, juntar o leite morno e mexer até à consistência desejada. Temperar com sal e pimenta preta moída na hora;
3. Servir as barrinhas com salmão com as batatinhas e o esparregado.

Produtos Associados

Barrinhas de Salmão Panado Sem Glúten

300 g