



# Fishburgers de Salmão ao Gengibre com Arroz Selvagem



## Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Salmão PESCANOVA
- 1 c. de sopa de óleo de coco
- 250 g de arroz selvagem
- Sal q.b.
- 2 rodelas de abacaxi
- 2 colheres de sopa de mel
- 200 g de brócolos
- 4 colheres de sopa de amêndoas sem pele



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Confeccionar os Fishburgers de Salmão na frigideira, conforme as instruções da embalagem, temperar com sal e gengibre ralado e substituir o azeite por 1 colher de sopa de óleo de coco.
2. Cozer o arroz em água com sal e escorrer. Cortar o abacaxi em pequenos pedaços e levar ao lume com o mel numa frigideira antiaderente. Cozinhar em lume brando até caramelizar ligeiramente. Separar os brócolos em pequenos floretes e escaldar em água com sal até à consistência desejada (mais ou menos al dente). Torrar as amêndoas numa frigideira antiaderente sem gordura ou no forno.
3. Misturar o arroz com o abacaxi, os floretes de brócolos e as amêndoas torradas.
4. Servir os Fishburgers de Salmão com o arroz selvagem.

## Produtos Associados



**Lombos de Salmão com Pele**

250 g



**Medalhões de Salmão**

400 g



**Filé de Salmão**

450 g



**Lombos de Salmão**

250 g