



Fishburgers de Salmão com Esmagada de Brócolos e Cenoura



Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Salmão PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 250 g de brócolos
- 250 g de cenouras
- 1 dente de alho



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Fishburgers de Salmão no forno, conforme as instruções da embalagem, temperando de sal, pimenta preta moída na hora e azeite.
2. Cozer os brócolos e as cenouras descascadas, e esmagar com um garfo. Depois, saltear em azeite e alho picado por 2 a 3 min.
3. Servir os Fishburgers de Salmão com a esmagada de brócolos e cenoura.

Produtos Associados



Lombos de Salmão com Pele

250 g



Medalhões de Salmão

400 g



Filé de Salmão

450 g



Lombos de Salmão

250 g