



## Fishburgers de Salmão com Legumes à Brás



### Ingredientes

1 emb. de Fishburgers de Salmão Pescanova  
Azeite q.b.  
Sal e pimenta preta q.b.  
2 dentes de alho  
1 cebola  
1 alho-francês  
200 g de batata-doce palha  
5 ovos  
Salsa e azeitonas q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Confeccionar os Fishburgers de Salmão em azeite conforme as instruções da embalagem, temperando de sal, pimenta preta e 1 dente de alho picado.
2. Amolecer em azeite a cebola cortada em meias luas-finas e 1 dente de alho picado. Depois, acrescentar o alho-francês cortado em rodela finas e cozinhar 4 a 5 min. Juntar a batata-doce palha e envolver tudo.
3. Bater os ovos, temperar de sal, pimenta preta e salsa picada e juntar ao alho-francês com batata-doce palha. Envolver em lume brando até uma consistência cremosa.
4. Servir os Fishburgers de Salmão com o alho francês e batata-doce à Brás, salpicado com salsa picada e acompanhado com azeitonas.

## Produtos Associados



**Lombos de Salmão com Pele**

250 g



**Medalhões de Salmão**

400 g



**Filé de Salmão**

450 g



**Lombos de Salmão**

250 g