



## Linguine com Salmão, Azeitonas e Tomate Seco



### Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal q.b.
- Alecrim fresco q.b.
- Azeite q.b.
- 200 g de massa linguine
- 5 tomates secos em azeite
- 16 azeitonas pretas

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere de sal e alecrim e reserve.
2. Unte uma frigideira antiaderente com azeite, aqueça bem e salteie os Medalhões de Salmão por 4 a 5 min. aprox. de cada lado. Retire e lasque.
3. Coza a massa al dente, escorra bem e salteie no azeite onde salteou o salmão, acrescentando um pouco mais de azeite se necessário.
4. Junte a massa, as lascas de salmão, o tomate seco cortado em tiras e as azeitonas picadas grosseiramente, envolva e sirva quente.

## Produtos Associados

---



### Medalhões de Salmão

Embalagem: **400 g**