



Lombos de Salmão Caprese com Tomate ao Manjericão



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Salmão PESCANOVA
- Azeite e vinagre q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 c. de sobremesa de molho pesto de manjericão
- 2 queijos mini-mozzarella
- 250 g de tomate cereja tricolor
- Manjericão q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Salmão, dispor numa assadeira com o fundo com azeite, temperar de sal, colocar o molho pesto em cima de cada lombo, distribuir por cada lombo 1 mini-mozzarella e 1 tomate cereja cortados em rodelas, temperar de pimenta preta moída na hora e folhas de manjericão e cozinhar em forno pré-aquecido a 180° por 20 min. aprox.
2. Enquanto isso, para a salada juntar numa taça o restante tomate cereja cortado em metades e as folhas de manjericão cortadas em juliana fina, temperar de sal, azeite e vinagre e envolver bem.
3. Servir os Lombos de Salmão caprese com a salada de tomate cereja tricolor ao manjericão.

Produtos Associados



Lombos de Salmão

250 g