



## Pizza de Salmão by Lourenço Ortigão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 2 Lombos de Salmão PESCANOVA (grelhados)
- 1 Emb. de Massa para pizza
- 3 c. de sopa de Molho de Tomate
- 150g de Queijo Mozzarella ralado
- 1 Queijo Mozzarella fresco
- Tomate Cherry (8)
- 100g de Rúcula selvagem
- 2 c. de sopa Coentros picados
- 1 Limão
- Azeite q.b.
- Sal e Pimenta q.b.

### Preparação

1. Numa taça, juntar um pouco de sumo de limão, coentros picados e bastante azeite, mexer e juntar de seguida os lombos de salmão em lascas. Envolver tudo muito bem e reservar.
2. Espalhar um pouco de molho de tomate na base da massa para pizza. Por cima, acrescentar o queijo mozzarella ralado e dispor o tomate cherry. Levar ao forno a 220°C durante 20 minutos.
3. Assim que a pizza sair do forno, espalhe por cima a rúcula selvagem, pedaços de queijo mozzarella e os lombos de salmão Pescanova.

## Produtos Associados



### Lombos de Salmão

250 g