Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salmão à Provençal I

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- 1 molho de espargos
- 3 dentes de alho
- ervas aromáticas
- sumo de 1 limão
- 1 colher de café de molho inglês
- salsa picada
- sal e pimenta q.b.
- manteiga de ervas aromáticas q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
212,5 Kcal	**3,7** g	**22,9** g	**12** g

Preparação

1. Tempere os Medalhões de Salmão Pescanova com sal, pimenta, sumo de limão, molho inglês, alho e ervas aromáticas. Deixe marinar.

2. Entretanto, prepare a manteiga de ervas, batendo a manteiga com as ervas aromáticas. Grelhe os Medalhões de Salmão Pescanova.

3. Sirva com a manteiga de ervas e acompanhe com espargos cozidos. Polvilhe com salsa picada.

Produtos Associados

Medalhões de Salmão

400 g