Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Spagheti ao Salmão, Espinafres e Feta



Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 250 g de esparguete
- 200 g de espinafres
- 100 g de queijo feta

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Salmão, temperar de sal e saltear em azeite e 1 dente de alho picado por 4 min. de cada lado aprox. Reservar o azeite na frigideira. Deixar arrefecer ligeiramente o Salmão e lascar.

2. Cozer o esparguete em água com sal até ao ponto al dente, escorrer bem e saltear no azeite de cozinhar os Medalhões de Salmão por 1 a 2 min. para envolver os sabores.

3. Saltear os espinafres em azeite e 1 dente de alho picado até ao ponto desejado (mais ou menos al dente), temperar de sal e pimenta preta.

4. Juntar as lascas de Salmão e os espinafres ao esparguete, envolver e servir salpicado com queijo feta esfarelado.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

400 g



Lombos de Salmão

250 g