



# Salmão com molho asiático



**Categoria**  
Peixe



**Tempo de preparação**  
Médio



**Dificuldade**  
Médio



**Custo**  
Elevado




**Com quem?**  
Com amigos



**Nº de pessoas**  
2 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Bio  
Sabor Suave

- 250g de lombo de salmão
- 1 colher de sopa de gengibre ralado
- Sumo de 1 lima
- 1 colher de sopa de hortelã
- 1 alho francês
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo
- 1 colher de sopa de coentros picados
- 1 pepino
- Q.b. de flor de sal

## Modo de preparação

1

Tempere o salmão com um fio generoso de Gallo Azeite Bio Suave, gengibre ralado, sumo de lima e hortelã picada.

2

Deixe marinar por uma hora.

3

Corte o alho francês em fatias muito finas e espalhe por cima do salmão.

4

Polvilhe com sementes de sésamo torradas, coentros e tempere com flor de sal e pimenta.

5

Corte o pepino em fatias muito finas, tempere com flor de sal, pimenta e Gallo Azeite Bio Suave.

6

Sirva de imediato.

## Produtos utilizados



*Bio Sabor Suave*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟡 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🍝 Massas ⌚ Médio 🟡 Fácil

*Linguini com cavala*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide