



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 ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏰ Médio 🍽️ Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏰ Demorado 🍽️ Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



*Mais receitas em
www.galloportugal.com*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide