Salmão com molho asiático

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Médio	Elevado	Com amigos	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide