



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide