



Salmão com molho de endro e alho

Salmão com molho de endro e alho

Preparação

1. Pique a cebola, o alho e o endro fresco.
2. Separe as gemas das claras, coloque as gemas num tacho e junte-lhes um pouco de vinagre e de água.
3. Mexa firmemente com uma vara de arames e junte o endro fresco.
4. Derreta o Alpro Creme para Cozinhar e Assar e junte o estragão, a pimenta e o sal.
5. Adicione o preparado das gemas ao preparado da margarina e mexa até obter um molho espesso.
6. Retire o molho do lume e regue com sumo de limão.
7. Coza o tagliatelle em água com sal.
8. Cozinhe o salmão numa frigideira juntamente com o alho laminado e a cebola picada. Tempere com sal e pimenta.
9. Deixe cozinhar durante cerca de 2 minutos.
10. Coloque num prato uma porção de tagliatelle, previamente regada com o molho.
11. Coloque por cima o salmão com o alho e polvilhe com endro fresco picado e sumo de limão.


4 porções


25min

Ingredientes

- - 1 cebola pequena
- - 4 dentes de alho
- - Endro
- - 3 ovos (gemas)
- - 4 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
- - 150 g de Alpro Creme para Cozinhar e Assar
- - 2 - 3 colheres de sopa de estragão seco
- - Pimenta preta & sal marinho
- - Sumo de limão
- - 500 g de tagliatelle
- - 1 colher de sopa de azeite
- - 4 lombos de salmão

Feito com

Alpro Creme de Soja para Cozinhar e Assar



Alpro Creme de Soja para Barrar

