



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Coroa de Salmão Fumado e Funcho

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

100 g de salmão fumado  
250 g de mascarpone  
1 embalagem de Natas Longa Vida Original  
sumo de limão q.b.  
1 rama de funcho  
brócolos cozidos  
bagos de romã ou groselha q.b.  
azeite q.b.  
sal q.b.

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 479,7 kcal | 24%* |
| <b>Proteínas</b>           | 7,6 g      | 15%* |
| <b>Lípidos</b>             | 47,9 g     | 68%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 6,3 g      | 2%*  |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Picar o salmão fumado e reservar
- 2 Bater o queijo creme com as natas e o funcho picado (reservando algum para decoração) e o sumo de limão até ficar um creme forte.
- 3 Num prato, colocar um aro alto. Colocar uma primeira camada de queijo creme e depois o salmão.
- 4 Levar ao frio. Desenformar com cuidado e decorar com os brócolos partidos e temperados de azeite e sal e alguns bagos vermelhos.