

Pratos Principais | Peixe e Marisco

Gnocchi de Salmão

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
1 alho francês
500 g de gnochi
polpa de tomate q.b.
2 postas de salmão
200 g de cogumelos frescos
alho q.b.
azeite q.b.
sal q.b.
pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	763,7 kcal	38%*
Proteínas	29,0 g	58%*
Lípidos	52,4 g	75%*
Hidratos de Carbono	44,4 g	17%*

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

Preparação

1. Cortar o alho francês às rodelas e juntar numa frigideira com um fio de azeite e alho picado.
2. Quando as rodelas do Alho Francês começarem a ficar cozidas, juntar os cogumelos. De seguida juntar um pouco de sal a gosto. Assim que os cogumelos começarem a amolecer dispor por cima as duas postas de Salmão. De seguida acrescentar 4 colheres de sopa de polpa de tomate, deixar levantar fervura e juntar a lata de Creme de Leite NESTLÉ.
3. Num tacho à parte ponha água abundante a ferver com sal para para o Gnocchi. Assim que levantar fervura junte o Gnocchi e deixe cozer por apenas 2 minutos. Escorra e junte ao preparado do salmão. Sirva com um pouco de basílico.?