

Pratos Principais | Pizzas e Massas

Tortellini com Creme de Queijo e Salmão

18 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

100 g de salmão fumado

1 iogurte LONGA VIDA Natural

2 embalagens de Natas Longa Vida Original

queijo ralado 4 Queijos Président

Informação nutricional

Energia	338,5 kcal	17%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	31,9 g	46%*
Hidratos de Carbono	4,3 g	2%*

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

Preparação

1. Colocar o queijo ralado com dois pacotes de natas LONGA VIDA ao lume e deixar os queijos derreterem as mesmas.
2. Misturar o molho com iogurte e salmão cortado em filetes e cozer a lume suave durante 5 minutos.
3. Cozer a massa em bastante água com sal, de acordo com o indicado nas instruções da embalagem.
4. Escorrer um pouco e misturar com o molho. Conselho: Servir com um pouco de endro picado.