



Pratos Principais Peixe e Marisco

## Salmonete Assado com Puré de Batata com Espinafres e Azeitonas

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

8 filetes de salmonete  
250 g de Puré instantâneo  
200 g de espinafres  
80 g de azeitonas galegas descaroadas  
50 ml de azeite de manjeriço  
sal q.b.  
pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	404,2 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	32,1 g	64%*
<b>Lípidos</b>	24,7 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	11,1 g	4%*

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

### Preparação

- 1 Salteie os espinafres com um fio de azeite. Lamine as azeitonas já descaroadas e reserve.
- 2 Coloque as folhas de manjeriço, a flor de sal e o azeite num copo liquidificador. Triture bem e reserve.
- 3 Siga as instruções da embalagem de puré de batata, quando pronto envolva os espinafres e as azeitonas, rectifique os temperos com sal e pimenta.
- 4 Retire os filetes ao salmonete e todas as espinhas do filete. Tempere o salmonete com sal. Aqueça um fio de azeite numa frigideira antiaderente até ficar bem quente.
- 5 Coloque-os com a pele para baixo e pressione ligeiramente com ajuda de uma espátula para conseguir uma cozedura uniforme.
- 6 Acompanhe com o puré de batata com espinafres e azeitonas