



Pratos Principais Peixe e Marisco

## Rolo de Salmão com Espinafres

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

400 g de espinafres congelados  
4 ovos  
noz moscada q.b.  
1 embalagem de queijo creme  
2 c. de sopa de Natas Longa Vida Original  
1/2 limão (raspa e sumo)  
300 g de salmão fumado

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 347,6 kcal | 17%* |
| <b>Proteínas</b>           | 29,3 g     | 59%* |
| <b>Lípidos</b>             | 21,6 g     | 31%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 11,3 g     | 4%*  |

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

### Preparação

- 1 Aquecer o forno a 200°.
- 2 Cozinhar os espinafres em água com sal. Escorre-los muito bem, eliminando o máximo de água possível.
- 3 Misturar com 4 gemas e um pouco de noz moscada e picar muito bem com varinha mágica ou num processador de comida.
- 4 Bater as claras em castelo e envolvê-las com o creme dos espinafres, com cuidado.
- 5 Forrar um tabuleiro com papel vegetal bem untado e levar ao forno cerca de 10 minutos.
- 6 Quando estiver pronto, desenformar sobre filme alimentar e deixar arrefecer.

- 7 Entretanto, deve preparar-se o creme: misturar o queijo creme com as natas e o sumo e raspa do limão, que se aplica uniformemente na base de espinafres.
- 8 Cobrir com o salmão fumado e, com a ajuda do filme alimentar enrolar, apertando bem as pontas, dando a forma de um rebuçado grande.
- 9 Levar ao frigorífico. Depois de frio, tirar o filme e cortar em fatias com cerca de 1 dedo de espessura.