



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 gnocchi
- 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

<b>Energia</b>	763,7 kcal	38%*
<b>Proteínas</b>	29,0 g	58%*
<b>Lípidos</b>	52,4 g	75%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.?