



Pratos Principais Hambúrgueres

## Hambúrger de Salmão

🕒 30 min.

👤 Médio

🍴 Moderado

🍽️ 4 doses

### Ingredientes

250 g de salmão  
1 c. de sopa de pão ralado  
1 chalota  
sal q.b.  
pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	182,7 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	10,8 g	22%*
<b>Lípidos</b>	13,8 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	3,9 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Corta o salmão em pedaços muito pequeninos.
- 2 Numa taça, junta a cebola picada muito finamente e o pão ralado. Coloquem a mão na massa e misturem tudo.
- 3 Moldem em forma de hamburger e temperem com sal e pimenta. Cozinhem os hamburgers numa sertã com um fio de azeite.
- 4 Serve no pão com alface e tomate ou no prato com arroz e salada!