



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

<b>Energia</b>	338,5 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	31,9 g	46%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.