

SALMÃO E PASTA AO LIMONE GRANA PADANO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de linguini
suco de 1 limão siciliano
raspas de 1 limão siciliano
1/2 xícara da água cozida do linguini
200 g de queijo grana padano ralado
200 g de queijo feta
2 punhados de folhas de manjeriço
1/2 xícara de azeite de oliva
sal a gosto

SALMÃO:

Salmão: 5 postas de salmão com a pele (3 dedos)
3 ramos médios de alecrim
1/2 limão siciliano
5 colheres de café de molho de gergelim
salsa a gosto
1 xícara de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a água para ferver com um fio de azeite e sal suficiente para salgar a massa.
Cozinhe até ficar ao dente.
Tire o linguini e deixe apenas 1/2 xícara da água salgada. Volte o linguini para a panela.
Coloque o azeite, o limão, as raspas, o queijo grana padano, o manjeriço e 2/3 do queijo feta e misture! (desintegre o feta com as mãos).
Coloque numa travessa ou monte cada prato e coloque o restante do queijo feta (desintegrado).

SALMÃO

Salmão Coloque as postas de salmão numa travessa e tempere cada uma com sal, molho de gergelim, suco do

limão siciliano e a salsa.

Regue cada posta com azeite e deixe marinar por 1 hora com a pele para baixo.

Retire as postas da travessa, coloque o molho na frigideira com os ramos de alecrim.

Frite as postas começando com a pele para baixo por volta de 2 minutos e vire. Frite por mais dois minutos e vire novamente. Tampe a panela. Frite um pouco mais de tempo e vá jogando o molho em cima de cada posta.

Retire as postas e regue cada uma com uma colherada do molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27570-salmaa-e-pasta-ao-limone-grana-padano.html>