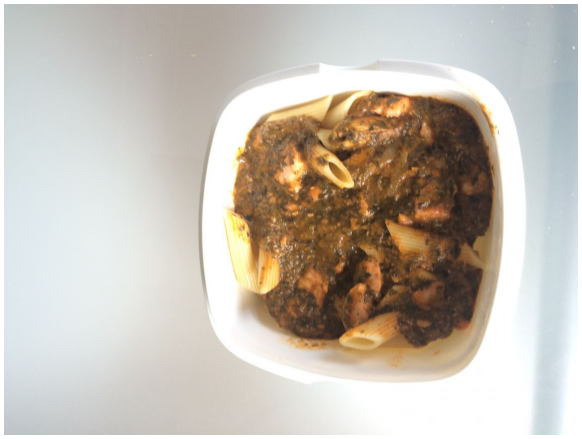
Panela de Vapor

SALMÃO COM ESPINAFRES E MASSA

Receita de Fã
Fácil
21 Min.
4-6 Doses



INGREDIENTES

- SALMÃO COM ESPINAFRES
- 1 LIMÃO
- QB SAL
- 1/2 CALDO KNORR DE PEIXE
- 3 TOMATES MADUROS
- 1 CEBOLA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 200G DE ESPINAFRES
- 4 POSTAS DE SALMÃO
- 2 COLHERES DE SOBRAS DE PIMENTÃO
- 1 FOLHA DE LOURO
- MASSA
- 200 GRAMAS DE MASSA (PENNE)
- 400G DE ÁGUA
- QB SAL

CONFEÇÃO

1. Salmão com espinafres
2. 1- Na taça, com a lâmina picadora, colocar a cebola cortada em quartos e Programar Pulse (ou Turbo) durante 30 segundos.
3. 2- Adicionar o azeite e programar slow cook P1. Quando passar 1 minuto e meio colocar o tomate sem casca e cortado as quadrados.
4. 3- Colocar os salmão e os restantes ingredientes na taça.
6. Massa
8. 4- Colocar uma folha de papel vegetal no cesto e colocar a massa, o sal, e a água.
10. 5 Programar P2 100 graus e 16 minutos.