

TAGLIATELLE COM MOLHO DE ALHO E LIMÃO E SALMÃO EM CROSTA DE AMENDOA



INGREDIENTES

- 1 EMBAÇAGEM DE TAGLIATELLE
- 3 DENTES DE ALHO
- SUMO DE 2 LIMÕES
- 500 GR DE CAMARÃO
- 4 LOMBOS DE SALMÃO
- MIOLO DE AMENDOA RALADO GROSSEIRAMENTE
- 5 C DE SOPA DE AZEITE
- 150 GR DE MARGARINA OU MANTEIGA
- SAL Q.B.
- 1 OVO
- 1 CHAVENA DE CHÁ DE FARINHA
- MANGERICÃO SECO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Temperar o salmão com sal e sumo de 1 limão e colocar em folha de alumínio no cesto de vapor com a taça com 0.7L de água. Selecionar steam P1 e ao fim de 10 minutos controlar para não deixar cozer totalmente. Reservar.
2. Acessório misturador. Cozinhar a massa com água a cobrir a totalidade (aproximadamente 1L), com uma pitada de sal e um fio de azeite, a 130º por 10 minutos. A massa deve ficar "al dente". Reservar num prato colocado por cima de uma taça com água bem quente para não arrefecer.
3. Na taça com o acessório misturador, juntar 1 dente de alho esmagado, o azeite e selecionar o programa cozedura lenta P1 . Juntar os camarões e cozinhar por 5/6 minutos na vel.2 a 130º. Reservar.
4. Na taça juntar a margarina e 2 dentes de alho esmagados e selecionar o programa cozedura lenta P1. Logo que a manteiga derreta, juntar o sumo de 1 limão e deixar cozinhar 2 minutos a 130º.
5. Passar o salmão cuidadosamente por farinha, por ovo e no fim, panar na amendoa ralada e tostar numa frigideira anti-aderente pincelada com azeite.
6. Servir a massa regada com o molho de limão e alho e acompanhada pelo salmão e camarão e polvilhada com mangericão.