

FUSSILI DE SALMÃO COM CAMARÃO



CONFEÇÃO

1. Colocar a agua quente no robo , durante 10 minutos a 130º
2. Enquanto isso temperar o salmao com sal pimenta e sumo de limao , a parte temperar o camarao com sal pimenta sumo de limao e dois dentes de alho picados reservar .
3. Entretanto colocar a massa no robo , com sal durante 10 a 12 minutos a 100º dependendo do gosto
4. numa frigideira colocar a vaqueiro e fritar o salmao , quando frito retirar e colocar o camarao com a marinada deixar fritar , 5 minutos
5. Desfiar o salmao e resevar . Retirar a massa da maquina e escorrer , entretanto os sucos que estao na frigideira coloque no robo com a lamina misturadora coloque mais uma colher ou duas de sopa de manteiga e junte o brandy a mostarda o açúcar um pouco de pimenta sal e sumo de limao velocidade 4 , 90º entre 4 a 5 minutos
6. Misturar a massa o salmao e o camarao ao molho mexer e servir .
7. Bom apetite !

INGREDIENTES

- 4 POSTAS DE SALMAO
- 200 G DE MIOLO DE CAMARAO
- MASSA Q.B
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOSTARDA
- 60 ML DE BRANDY
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- VAQUEIRO Q.B
- SAL Q.B
- PIMENTA Q.B
- SUMO DE LIMAO Q.B
- 1 COLHER DE AÇÚCAR MASCAVADO ESCURO