

MASSA COM SALMÃO A VAPOR E MOLHO PESTO



INGREDIENTES

- 3 POSTA SALMAO
- 500 GR MASSA LACINHOS
- 50G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 80ML DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 1 DENTE DE ALHO
- FLOR DE SAL A GOSTO?

CONFEÇÃO

1. Cozi a massa na CC , temperei o salmão com limão , azeite e sal, peguei no cesto da CC cobri o fundo com papel vegetal e puz o salmão ja temperado e cozer a vapor na CC por 25m.

2. Receita do Pesto de rucula 200g de folhas de rúcula

3. Coloque todos os ingredientes, excepto o azeite, na taça da CC e triture 10s na Velocidade 8.

4. Junte o azeite e triture mais 15s na Velocidade 12.

5. Rectifique o tempero e guarde dentro de um frasco esterilizado, coberto com uma fina camada de azeite, no frigorífico.

6. Método Convencional

7. Coloque todos os ingredientes, excepto o azeite, no recipiente de um robot de cozinha e triture alguns segundos em potência média, até as folhas perderem o volume.

8. Junte o azeite e triture mais alguns segundos, até obter um creme grosso.

9. Rectifique o tempero e guarde dentro de um frasco esterilizado, coberto com uma fina camada de azeite, no frigorífico.
