

MASSA DE SALMÃO GRATINADA COM PESTO



CONFEÇÃO

1. Colocar o Salmão temperado com sal, no cesto, em papelotes de papel vegetal.

2. No copo colocar massa, sal e água suficiente para a cozer, selecionar o programa vapor p1, deixar correr 13min, sem acessório.

3. Desfiar e limpar de pele e espinhas o salmão.

4. Colocar num 1 pirex ou tabuleiro de forno e adicionar molho pesto a gosto.

5. Misturar a massa.

6. Colocar molho bechamel por cima e queijo ralado.

7. Levar ao Forno até ganhar cor, 200/250graus.

INGREDIENTES

- 1 RABO DE SALMÃO OU 3 POSTAS
- MEIO PACOTE DE MASSA TUBOS OU COTOVELOUS OU LAÇOS
- SAL QB
- 1/2 DE FRASCO DE MOLHO
- MOLHO BECHAMEL (RECEITA DO LIVRO 1 MILHÃO DE MENUS)
- QUEIJO RALADO
- ÁGUA