

SALMÃO COM CAMADA DE ESPINAFRES EM MASSA FOLHADA



CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola e o alho picados na taça com o azeite e com a lâmina de triturar seleccionar o p1 de cozedura lenta.
2. Adicionar os cogumelos e os espinafres e seleccionar novamente o p1 cozedura lenta.
3. Adicionar o pão e triturar 30 segundos na velocidade 7. Deixar arrefecer antes de prosseguir.
4. Espalhar o preparado anterior sobre a placa de massa folhada. colocar o salmão na região central e enrolar.
5. Pincelar com a gema de ovo batida e levar ao forno a 200°C durante 20-25 minutos.

INGREDIENTES

- 1 LOMBO DE SALMÃO FRESCO
- 1 PLACA MASSA FOLHADA RECTANGULAR
- 50 G COGUMELOS
- 50 G MIOLO DE PÃO
- 100 G ESPINAFRES FRESCOS
- 1/4 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- AZEITE
- 1 GEMA DE OVO