



SABORES DA
ITÁLIA



SPAGHETTI COM SALMÃO, DILL E LIMÃO SICILIANO



Ingredientes:

- 320g de massa tipo spaghetti Divella
- 250g de salmão cortado em fatias
- 300ml de creme de leite fresco (½ xícara)
- Raspas de 1 limão siciliano
- 1 maço de dill (endro) picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Leve ao fogo uma panela com 4 litros de água. Quando a água ferver, adicione 1 ½ colher (sopa) de sal e espere ferver novamente antes de colocar a massa para cozinhar.

Numa panela, coloque o creme de leite e as raspas de limão a fogo baixo até ferver.

Adicione o salmão e cozinhe por mais alguns minutos até o peixe ficar cozido. Tempere com sal e pimenta-do-reino e reserve. Cozinhe a massa, escorra e misture ao molho. Junte o dill e sirva a massa ainda quente. Decore o prato com pimenta-do-reino moída na hora e um ramo de dill.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Seleção:



ALIMENTOS