



Salmão fumado com aipo

salmão fumado com aipo

30 min | ★ | Prato Principal

para 6 pessoas

ingredientes

100 g de salmão fumado
em fatias

2 limões

1 colher de sopa de
cebolinho picado

1 cebolinha

1 queijo fresco magro
(médio)

1 colher de chá de molho
inglês

1 cabeça de aipo

8 tostas integrais sem sal

modo de preparação (para 6 porções)

para salmão fumado com aipo

1. Disponha as fatias de salmão nos pratos de serviço. Regue com o sumo de 0,5 limão e polvilhe com o cebolinho picado.
2. Descasque e pique a cebolinha, junte o queijo fresco, o molho inglês e o sumo da outra metade do limão e reduza a puré com a varinha. Deite numa tacinha ou numa molheira.
3. Pele o aipo, corte-o em palitinhos e escale durante cerca de 5 minutos em água a ferver. Passe por água fria. Escorra muito bem e disponha por cima das fatias de salmão.
4. Sirva como entrada, com o molho e as tostas integrais.
5. Nota: nem sempre é fácil encontrar cabeças de aipo, por isso experimente substituí-las pela parte branca do alho-francês, cortado em tirinhas, ou até por palmitos de conserva, cortados em palitinhos.

Saboroso!