

TARTELETES SALMÃO



Revista
Dez. | Jan. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



20
min



Easy

INGREDIENTES

- 2 emb. de 9 tarteletes 3 Toques
- 50 g de salmão fumado
- 1 csp de nata azeda Milram
- 1 ramo de cebolinho
- 1 chá sumo limão
- Pimenta preta do moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Corte o salmão em tirinhas, tempere a nata com o limão e a pimenta preta • Pique o cebolinho, envolvendo • Recheie as tarteletes e decore com gomo de limão, uma tirinha de salmão, 1 alcaparra de pé e um raminho de salsa