

Macarrão com Salmão Al Limone

Ingredientes:

Salmão

- 600 g de filé de salmão com pele
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino preta moída na hora
- 1 colher (sopa) de azeite

Molho Al Limone

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena ralada
- 1 litro de creme de leite fresco
- Sal a gosto
- Raspas e suco de 2 limões Sicilianos

Massa

- 500gr de macarrão Barilla (caixa azul). Utilize “massa longa”, tipo espaguete, linguine, fettucine, etc...



Modo de fazer:

Salmão

1. Tempere o salmão com o sal e a pimenta-do-reino. Aqueça uma frigideira, regue com o azeite e grelhe o salmão, virando-o dos 2 lados para que doure por igual. Retire do fogo, despreze a pele e, sobre uma tábua ou prato, faça lascas com um garfo. Reserve.

Molho

2. Em uma panela média aqueça o azeite e refogue a cebola. Acrescente o creme de leite e deixe ferver em fogo baixo para engrossar um pouco. Tempere com o sal, junte as raspas e o suco dos limões. Misture bem, tampe a panela e reserve.

Massa

3. Em uma panela grande, ferva 5 litros de água com o sal. Cozinhe a massa durante o tempo indicado na embalagem ou até que esteja “al dente”. Escorra imediatamente e acrescente ao molho. Junte as lascas de salmão e misture bem para que toda a massa fique bem envolvida pelo molho. Finalize com o dill e sirva em seguida.

