

Número	34	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	SALMÃO À CONVENTO				

Salmão à convento

Limpe o salmão. Deite dentro do bucho uns raminhos de salsa, uma cebola cortada às rodelas grossas, uma colher de chá de colorau, uns grãos de pimenta preta esmagados no almofariz e um pouco de toucinho do presunto. Esfregue o salmão com sal e envolva-o em fatias muito finas de presunto de forma a cobrir-lhe a pele toda. Regue-o com um fio de azeite e leve ao forno durante 3 quartos de hora. Retire o salmão do forno e, com a ajuda de um garfo, retire a pele e sirva-o numa travessa.