

Número	35	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	SALMÃO À MINHOTA				

Salmão à Minhota

Ingredientes:

- 1 kg de salmão
- 1 limão
- 50g de banha
- água
- 0,5 dl de azeite
- 100g de toucinho
- 5 dentes de alho
- sal e pimenta

Modo de preparação:

Limpa-se o salmão, corta-se às postas e tempera-se com sal, pimenta e sumo de limão. Coloca-se num tabuleiro de barro e leva-se ao forno a assar, com nozes de banha por cima e um golinho de água. Quando assado, coloca-se numa travessa. Rega-se com o azeite, que se levou numa frigideira ao lume com o toucinho cortado aos quadrados. Logo que esteja derretido juntam-se os dentes de alho picados, que alouram rapidamente.