Enroladinhos de salmão ao molho cremoso

https://semlactose.com/index.php/2016/12/21/enroladinhos-de-salmao-ao-molho-cremoso/
Última atualização em: 21/12/16

Tempo de Preparo	Tempo de Cozimento	Dificuldade	Porções
00:45	00:25	Média	08-10

Essa é uma entradinha fantástica para você preparar para a ceia de Natal, de Ano Novo ou em qualquer momento de comemorações especiais! O visual do prato fica lindo e esse molho cremoso de requeijão… é dos deuses gregos do Olimpo!!!

Você pode servir com uma salada de verdes e com torradinhas como acompanhamento. O creme de espinafre é preparado com creme de leite zero lactose Itambé Nolac. É um recheio leve e combina super bem com salmão.

INGREDIENTES

- 700g de filé de salmão
- 1 maço de espinafre
- 150g de creme de leite Itambé Nolac
- 100g de requeijão Itambé Nolac
- 1/2 abobrinha
- sal e pimenta moída à gosto
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 colher de chá de noz moscada
- 1/2 colher de chá de curcuma em pó (açafrão da terra)
- 2 colheres de sopa de água filtrada

PREPARO

1. Corte rodelas finas de abobrinha e disponha as rodelas nas bordas de uma assadeira pequena (15 x 15 cm ou similar)
2. Coloque o espinafre para cozinhar. Assim que a água ferver, desligue, escorra a água e deixe o espinafre esfriar. Quando estiver frio, esprema bem as folhas para retirar toda a água. Pique bem e tempere com sal, pimenta moída e noz moscada. Coloque o espinafre em um pote e adicione o creme de leite zero lactose Itambé Nolac. Misture bem e reserve.
3. Corte o filé em pedaços com cerca de 5 cm de largura. Em seguida, faça fatias finas de cada pedaço. Você deve fazer cerca de 20 fatias finas de salmão.
4. Tempere-as com azeite, vinagre, sal e pimenta moída.
5. Em uma tábua, coloque as fatias de salmão e adicione 1/2 colher de sopa de creme de espinafre em cada fatia. Faça os rolinhos e coloque-os em pé na assadeira.
6. Ao terminar, leve a assadeira para assar em forno médio, pré-aquecido, por 25 minutos.
7. Enquanto isso, prepare o molho de requeijão. Coloque em um refratário o requeijão, água e curcuma. Mexa bem e leve ao microondas por 30 segundos. Reserve.
8. Retire o salmão do forno, derrame o molho de requeijão por cima e sirva quente.

Esta receita é oferecida pela **Itambé Nolac**, uma linha completa de produtos zero lactose. Para acompanhar as demais Receitas Itambé Nolac publicadas em nosso site, inscreva-se na nossa newsletter (é gratuita) ou siga-nos

nas redes sociais.