

SALMÃO COM MANJERICÃO



Ingredientes:

Lombo de salmão

Tomate fresco

Folhas frescas de manjericão

Alho

Azeite

Sal

Preparação:

Na picadora ou com a varinha mágica, triture grosseiramente 1 tomate, 3 folhas de manjericão e 1 dente de alho (ou alho em pó) com uma colher de sobremesa de azeite

Deite esse molho sobre o lombo de salmão, colocado num recipiente com tampa, próprio para microondas e cozinhe-o durante cerca de 7 minutos.