DINO - Divulgador de Notícias

Aprenda receitas com salmão para celebrar o mês dos papais

Uma demonstração de carinho com muito sabor, praticidade e saúde

17/08/2016 11:57:26

Para acabar com a ideia de que os papais costumam ficar em desvantagem quando se trata de celebrar este período dedicado a eles, mamães e filhotes podem impressionar com um almoço completo para a ocasião.

A sugestão é inovar o cardápio e apresentar um ingrediente repleto de versatilidade, tal qual o salmão, pescado de preparo prático, que além de alta qualidade nutritiva oferece vastas possibilidades para as mais surpreendentes combinações, não só no prato como na taça também: dos tintos aos brancos, os vinhos chilenos são opções bem recebidas pelo pescado de sabor marcante e textura incomparável.

De entrada, a dica é preparar espetinhos de salmão e vegetais, ideal para harmonizar a um Sauvignon Blanc que equilibra o ‘salgadinho’ da combinação. Para o prato principal, o salmão pode vir em uma nova e deliciosa versão do macarrão à Carbonara, com o pescado defumado fazendo companhia para o creme branco encorpado por champignons e queijo parmesão. Na hora da harmonização, até os papais mais difíceis de agradar ficarão encantados com um Cabernet Saugvinon de taninos densos, perfeito para acompanhar a riqueza de sabores da receita.

Assim como as queridas mamães, os papais também merecem uma celebração repleta de amor e carinho, por isso, a associação Salmón de Chile, responsável pela promoção e incentivo ao consumo do salmão chileno no Brasil, ensina todos os passos para as receitas indicadas especialmente para essa data mais que especial!

ESPETINHOS DE SALMÃO E VEGETAIS

Ingredientes
500 gramas de filé de Salmón de Chile, sem pele;
2 dentes de alho moídos
1/2 xícara de azeite de oliva
Suco de 2 limões;
Sal e pimenta;
2 xícaras de tomates cereja;

1 berinjela pequena com casca, cortada em cubos pequenos;
1 abobrinha média com casca, cortada em cubos;
2 a 3 cebolinhas;
20 espetos pequenos e umedecidos.

Modo de preparo
Numa vasilha, misturar o alho, suco de limão, azeite de oliva, sal e pimenta.
Cortar o filé de salmão em cubos médios de uns 2cm.
Cortar a berinjela e a abobrinha em cubos de 2 cm.
Distribuir o salmão, a berinjela e a abobrinha numa travessa e marinar com a mistura de alho; cobrir com plástico e colocar na geladeira.

Cortar os talos verdes das cebolinhas em pedaços de 2 a 3 cm de longitude.
Depois de 30 minutos, retirar a marinada da geladeira e espetar alternadamente, em cada espeto umedecido, tomate cereja, pedaço de abobrinha, cebolinha, pedaço de salmão, pedaço de berinjela, cebolinha, salmão, tomate. Repetir até terminar.
Aquecer uma chapa ou grelha e assar por 3 minutos por cada lado.

ESPAGUETE À CARBONARA DE SALMÃO DEFUMADO

Ingredientes
500 g de espaguete
6 colheres (sopa) de manteiga
1/2 cebola
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de alho
500 ml de leite desnatado
60 g de queijo parmesão ralado
150 g de ervilha
80 g de champignon
300 g de Salmón de Chile defumado

Modo de preparo
Leve uma panela grande com água e um pouco de sal para ferver. Cozinhe o macarrão na água fervendo de 8 a 10 minutos, ou até ficar al dente. Escorra.
Derreta a manteiga em uma frigideira e refogue a cebola até ficar macia.
Misture a farinha e o alho granulado com a manteiga e a cebola. Adicione o leite, aos poucos, e misture-o com a farinha. Mantenha o molho aquecendo até quase ferver. Acrescente o queijo, também aos poucos, e continue mexendo o molho até ficar cremoso. Misture a ervilha e o champignon. Deixe o molho cozinhar em fogo baixo por mais 4 minutos.
Misture o salmão defumado com o molho, cozinhe por mais 2 minutos. Misture o molho com o macarrão e sirva.

Salmón de Chile

De uma parceria entre ProChile – Direção de Promoção de Exportações, órgão vinculado ao Ministério de Relações Exteriores do Chile – e a indústria de salmão chilena, nasce, em 2012, a marca Salmón de Chile, idealizada para promover e potencializar o consumo do salmão no mundo. O Brasil foi o país escolhido para o início de suas ações por ser o mercado com melhores projeções para a venda do produto sendo, atualmente, o terceiro mais importante para a indústria. A marca tem como principal objetivo tornar o consumo de salmão um verdadeiro estilo de vida para seus consumidores.

Selo de Origem Salmón de Chile

O salmão chileno é internacionalmente reconhecido por suas altas qualidades nutricionais. Seu cultivo está concentrado ao sul do Chile, país privilegiado por suas excelentes condições de clima e solo e referência em segurança alimentar e no desenvolvimento de novas tecnologias na indústria mundial de alimentos.

Mais informações para a imprensa:
Alessandra Casolato – alessandra.casolato@ch2a.com.br
Débora Rodrigues – atendimento2@ch2a.com.br
CH2A Comunicação Tel. (11) 3253.7052 | Cel. (11) 9239.0569
Assessoria de imprensa | Eventos | Textos & Conteúdo