



Fettuccine com salmão flambado na vodca



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Salmão (em cubos)	4 filés	400 g
HONDASHI® Profissional	1 colher e meia (sopa)	20 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Suco de limão	1 colher (sopa)	15 ml
Vodca	4 colheres (sopa)	60 ml
Macarrão tipo fettuccine (cozido "al dente")	1 embalagem	500 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Manjericão (picado)	1 colher (sopa)	5 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o salmão, metade do HONDASHI® Profissional e o sal,

misture delicadamente e cubra com plástico-filme. Deixe marinando na geladeira por 30 minutos.

2. Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar macia. Acrescente o salmão e o suco de limão, e refogue por mais 5 minutos, ou até o salmão mudar de cor. Adicione a vodka e incline levemente a frigideira para a bebida pegar fogo. Movimente-a até a chama se apagar completamente.

3. Junte o macarrão e o restante do HONDASHI® Profissional, e misture. Retire do fogo, finalize com a salsa e o manjeriço, e sirva em seguida.