

# Peixe Seafood

Ingredientes para 4 pessoas

*Ingredients* 4 pax

4 Fatia de Queijo Amarelo da Beira Baixa BeiraLacte  
4 Lombo de Salmão  
4 Ovo  
200 g de pão ralado  
Azeite q.b

4 slices of Cheese Amarelo da Beira Baixa BeiraLacte  
4 Salmon fillets  
4 eggs  
200 g (0,4lbs) breadcrumbs  
Olive oil to taste

## Preparação

Passar o queijo por ovo e depois por pão ralado.  
Levar o mesmo queijo a panar em gordura abundante.  
Colocar um fio de azeite na frigideira.  
Confeccionar o salmão na frigideira.

## *Preparation*

*Dip the cheese in the egg and then coat it with the breadcrumbs.  
Bread the cheese in abundant fat.  
Pour a little bit of olive oil in the frying pan.  
Cook the salmon in the frying pan.*

Acompanhar com / Should follow with:

Rosado **doispontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 7 a 10°C,  
Castas Touriga Nacional, Aragonêz, Jaen e Alfrocheiro.

