**Peixe em crosta de frutos secos**

---

Forno multifunções
Tempo: 15 minutos
Porções: 4

**Utensílios**
Tabuleiro universal
Tabuleiro inox perfurado
Robô de cozinha

**Ingredientes para o peixe e crosta**
85 g de pistachos
1 dente de alho | esmagado
35 g de pão ralado
½ limão | sumo
60 g de manteiga | mole
4 lombos de salmão (ou outro peixe), 150 g cada um
2 colheres de chá de azeite
Sal e pimenta | a gosto

**Ingredientes para o molho**
1 iogurte grego (125 ml)
½ limão | sumo
Endro fresco
Sal
Pimenta

**Método de preparação**

1. Num robô de cozinha, triturar brevemente os frutos secos.
2. Juntar o alho, o pão ralado, o sumo de limão, a manteiga e os condimentos. Triturar até que se misturem.
3. Temperar o peixe: dividir a mistura para a crosta em quatro e pressionar sobre a parte superior de cada lombo.
4. Colocar o peixe num tabuleiro universal.
5. Seguir o passo de confeção 1.
6. Numa taça, misture todos os ingredientes do molho.

**Passo de confeção 1**

**Eletrodoméstico:** forno multifunções

**Nível de encaixe:** 3

**Modo:** Cozinhar com clima com grelhador

**Temperatura:** 200 °C

**Tempo:** 10 minutos