

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

4 postas de salmão

3 colheres (sopa) de manteiga

coentro a gosto

tempero a gosto

1 polpa de maracujá

3 colheres (sopa) de açúcar

tempero a gosto

para acompanhamento purê de batata

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de salmão.

Bata a polpa de maracujá com 200 ml de água (não bata muito para não destruir as sementes por completo).

Em uma panela pequena, coloque meia colher de manteiga e o açúcar. Deixe até dourar bem.

Acrescente ao açúcar a polpa coada, ao final coloque um pouco da semente.

Deixe pegar ponto de calda. Reserve.

Em uma frigideira antiaderente, coloque duas colheres de manteiga.

Deixe derreter e coloque as postas de salmão com a pele virada pra cima.

Deixe grelhar por 2 minutos.

Vire a pele pra baixo e deixe a mesma torrar (sem queimar). Aproximadamente 3 minutos.

Faça uma cama com o purê de batatas no prato.

Coloque o salmão por cima. Regue com a calda de maracujá. Coloque o coentro por cima e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15825-salmao-ao-molho-de-maracuja-super-facil.html>