

SALMÃO NO FORNO COM CALDA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CALDA DE MARACUJÁ:

Calda de maracujá: 2 maracujás grandes e com bastante polpa

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 pitada de sal

1 dente de alho picado

1/2 cebola pequena bem picada

1 colher (sopa) rasa de amido de milho

2 colheres (sopa) de margarina

150 ml de água

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque a polpa de um dos maracujás no liquidificador com a água, aperte a tecla pulsar de 3 a 4 vezes.

Em seguida, coe em uma peneira fina e reserve.

Leve uma panela ao fogo com a margarina, a cebola e o alho, mexendo sempre, e deixe refogar sem dourar.

Junte o suco, o sal, a polpa do outro maracujá, o açúcar e o amido de milho dissolvido em um pouquinho de água, e mexa até ferver.

Apague o fogo e misture o creme de leite (não misture o creme de leite com o fogo aceso, pois, do contrário, ele irá coalhar).

Sirva com o salmão assim que assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15947-salmao-no-forno-com-calda-de-maracuja.html>