

# SALMÃO COM BRÓCOLIS E MARACUJÁ

## INGREDIENTES

1 kg de salmão em postas

2 maracujás

1 pacote de molho branco pronto

1 brócolis japonês

sal

limão

açúcar

noz-moscada

azeite

manjericão a gosto

alho picado

1 cebola picadinha

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

## MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com limão e sal, reserve.

Cozinhe o brócolis até ficar al dente.

Para o molho bata um maracujá e coe o suco.

Em uma panela coloque a manteiga, o alho e a cebola e deixe fritar.

Acrescente o suco de maracujá, o molho branco, a noz-moscada e o outro maracujá inteiro.

Coloque uma colher (chá) de açúcar no molho e deixe ferver um pouco.

Coloque as postas de salmão em um refratário, os brócolis entre as postas e regue com o molho.

Coloque folhas de manjericão por cima.

Regue com azeite e coloque pra assar em forno médio por 35 minutos.

Pode ser servido com arroz branco e purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17583-salmao-com-brocolis-e-maracuja.html>