SALMÃO AO MOLHO DE MORANGO

INGREDIENTES

300 g de filé de salmão

100 g de manteiga

100 ml de vinho branco seco

10 morangos

100 g de geleia de morango

sal e pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de salsinha picada

azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o sal e a pimenta.

Grelhe o salmão no ponto desejado.

Em uma frigideira, derreta a manteiga, com um fio de azeite.

Coloque a geleia de morango e misture.

Adicione o vinho branco e deixe reduzir para evaporar o álcool.

Coloque os morangos cortados em lâminas ou em metades.

Desligue o fogo da frigideira e coloque a salsinha picada.

Sirva os filés com o molho sobre eles.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19325-salmao-ao-molho-de-morango.html