

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19325-salmaa-ao-molho-de-morango.html>