

# SALMÃO COM ALCAPARRAS

## INGREDIENTES

1/2 kg de salmão

alcaparras em conserva a gosto

2 colheres de manteiga

sal

pimenta-do-reino moída

3 colheres de azeite

## MODO DE PREPARO

Dívida o salmão em 2 filés, faça 2 cortes rasos no lado da pele para que o tempero penetre melhor, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. reserve.

Lave as alcaparras em água corrente para retirar o excesso do sal, faça isso por 3 vezes. Coloque as alcaparras em uma panela, adicione a manteiga somente para que ela derreta, desligue o fogo e reserve.

Em uma frigideira antiaderente coloque o azeite e deixe esquentar em fogo médio.

Quando já estiver quente, coloque os filés de salmão com a pele para baixo e deixe fritar até que ele fique esbranquiçado até a metade.

Quando isto acontecer, vire cuidadosamente para não partir, deixe virado até que a outra metade também fique esbranquiçada, sinal que está cozido, não deixe passar do ponto para não ressecar a carne que é delicada e macia.

Coloque no recipiente em que será servido e regue com as alcaparras na manteiga e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20070-salmao-com-alcaparras.html>