

SALMÃO COM MOLHO DE ALCAPARRA

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe: 500 g de salmão sem pele fatiado em filés grossos

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

alho bem picadinho a gosto

suco de 3 limões

azeite

MOLHO DE ALCAPARRAS:

Molho de alcaparras: 100 g de margarina (esta quantidade depende do quanto gostaria de molho)

1 vidro de alcaparras

MODO DE PREPARO

Misture o suco dos limões, pimenta, sal e alho.

Passe cada filé de salmão nessa mistura e coloque tudo em um saco plástico bem fechado (salmão temperado e o que sobrar do suco de limão).

Deixe descansando na geladeira por cerca de 20 minutos.

Coloque os filés de salmão em uma assadeira e acrescente um pouco de azeite.

Asse no forno por uns 25 minutos, a 200°C.

Enquanto o salmão fica lindo no forno, é hora de preparar o molho de alcaparras.

Escorra as alcaparras e coloque na tabua de carne e amasse um pouco.

Em uma panela, derreta a margarina e coloque as alcaparras amassadas (amassar fornece mais sabor).

Tire o salmão do forno e coloque um pouco do molho em cima.

O restante do molho que sobrar, leve à mesa para que possa ser colocado no momento em que se servir.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20465-salmao-com-molho-de-alcaparra.html>