

# SALMÃO AO MOLHO BRANCO COM CENOURA

## INGREDIENTES

### PEIXE:

Peixe:salmão (limpo sem espinhos e sem pele)

suco de 1/2 limão

sal

pimenta-do-reino

alho expremido

1 colher de manteiga

1 fio de azeite

### MOLHO:

Molho:1/2 cebola cortada apenas no meio (em folhas)

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de trigo

1/2 caixinha de creme de leite

100 ml de leite

1/2 cenoura ralada em ralador fino

queijo (pode ser qualquer um mas fica mais gostoso com parmesão)

2 colheres (sopa) de requeijão

sal

pimenta-do-reino

noz-moscada

## MODO DE PREPARO

### PEIXE:

Peixe:Coloque uma panela de água pra ferver e, enquanto isso, tempere o salmão (limpo!) com sal, pimenta-do-reino e o suco de 1/2 limão.

Em um dos lados, apenas, coloque o alho.

Com o auxílio de um escorredor de macarrão, e quando a água já estiver fervendo, coloque o salmão para cozinhar no vapor (com o lado do alho pra cima) coloque o fio de azeite por cima.

Deixe por volta de 10 minutos (você vai ver que ele ficará cozido, mas branco ainda por fora).

Desligue o fogo e deixe mais uns 3 minutos.

Retire, verifique se está bom de sal e, se necessário, corrija e reserve.

Bata o alho para que não fique com o gosto mais marcante que o salmão (a intenção dele é temperar e realçar o gosto do peixe).

Em um frigideira antiaderente, derreta uma colher de manteiga e, depois de quente, coloque o peixe.

Deixe por alguns minutos (não demora muito) até dourar, vire e repita o procedimento do outro lado.

O peixe está pronto!

#### MOLHO:

Molho: Prepare o molho simultaneamente ao peixe.

Coloque as folhas da cebola para fritarem na manteiga e deixe até que elas comecem a dourar.

Acrescente 1 colher de trigo e mexa.

Em seguida, abaixe o fogo e coloque o leite e o creme de leite, deixe até ferver.

Assim que começar a engrossar e pegar consistência desejada para o molho, acrescente o queijo, sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Mexa até tudo ficar homogêneo e com uma textura que te agrade (eu prefiro mais cremoso, então deixei por mais tempo).

Desligue o fogo e acrescente o requeijão.

Bata o creme formado no liquidificador e, em seguida, volte pra panela.

Acrescente a cenoura ralada e deixe ferver por mais 5 minutos, mexendo sempre.

Pronto, agora é só colocar em cima do peixe, se deliciar e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24806-salmaa-ao-molho-branco-com-cenoura.html>