

SALMÃO GRELHADO COM CASTANHA

INGREDIENTES

- 1 salmão espalmado
- 2 limões taiti
- 3 colheres de azeite de oliva
- 4 colheres de chumichurri moído
- sal a gosto
- 100 g de castanha-de-caju moída

MODO DE PREPARO

Primeiramente, reserve o salmão em uma travessa, regue com o suco de limão e tempere com sal a gosto.

Deixe descansar por pelo menos 20 minutos.

Passado este tempo, coloque o salmão em uma grelha com o lado do couro para baixo.

Passa a mistura de azeite de oliva com chumichurri sobre o salmão.

Salpique a castanha moída sobre o salmão.

Feche a grelha e leve à churrasqueira em altura de 50 cm aproximadamente.

Verifique se a temperatura do fogo está ideal, de forma que não queime o couro do salmão.

Asse por 20 a 25 minutos cada lado do salmão e, neste intervalo, regue com mais um pouco de azeite de oliva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26353-salmaa-grelhado-com-castanha.html>