

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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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