

MACARRÃO COM SALMÃO

INGREDIENTES

300 g de salmão

250 g de macarrão tipo fusilli (parafuso) ou outro que preferir

1/2 cebola picada fina

2 dentes de alho

1 caixa de creme de leite (se preferir mais cremoso, use 2 caixas)

2 colheres (sopa) de requeijão

1 xícara de ervilhas

cheiro verde a gosto

manjericão fresco (importante)

sal, azeite e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de salmão e, em seguida, grelhe e desfie.

Retire o salmão da panela e na mesma refogue a cebola e o alho.

Quando já estiverem dourados, acrescente o salmão reservado, o creme de leite e um pouco de leite.

Em seguida, adicione o requeijão e acerte o sal e pimenta.

Por fim, acrescente bastante manjericão fresco picado, o cheiro verde e as ervilhas.

Misture com macarrão.

Por cima, coloque queijo ralado se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27293-macarao-com-salmao.html>