

# 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  
manjeriço 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 manjeriço fresco picado, o cheiro verde e as ervilhas.  
Misture com macarrão.  
Por cima, coloque queijo ralado se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27293-macarrao-com-salmaa.html>