

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>