

SALMÃO ASSADO COM MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de salmão
1/2 lata de creme de leite sem o soro
200 ml de leite
100 g de mussarela
50 g de margarina
queijo parmesão a gosto
temperos
alho
azeite
limão
pimenta-do-reino
sal

MODO DE PREPARO

SALMÃO:

Salmão: Tempere o peixe com 1 limão, azeite, sal e alho a gosto e uma pitada de pimenta-do-reino.
Leve ao forno preaquecido a 200º C.
Coloque-o em uma assadeira untada com azeite e cubra com papel alumínio.
Após 20 minutos, retire o papel alumínio e deixe mais 20 minutos no forno sem o papel, para o salmão dourar.

MOLHO DE QUEIJO:

Molho de queijo: Derreta a margarina em uma panela.
Em fogo baixo, acrescente o leite e o creme de leite e mexa até ficar homogêneo.
Acrescente a mussarela, o parmesão ralado e o sal.
Sirva quente.
Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27381-salmao-assado-com-molho-de-queijo.html>