

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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