

SALMÃO ASSADO AO MOLHO DE MANGA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 manga tomy

1 colher de sopa de margarina (aerada, com sal)

1 pitada de sal

1 creme de leite

1 colher de chá de maisena

PEIXE:

Peixe: 1 posta média de salmão (que dê para dividir em 2 ou 4 pessoas)

margarina

sal

alecrim

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata a manga com um pouquinho de água no liquidificador até formar um creme.

Leve ao fogo baixo junto com a margarina e mexa até engrossar e derreter a margarina.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite e o sal.

Mexa até dissolver bem e engrossar.

Caso não esteja engrossando, acrescente a maisena e reserve.

Retire o salmão do forno e coloque o molho sobre o salmão, já no prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29423-salmaa-assado-ao-molho-de-manga.html>