

SALMÃO ASSADO AO MOLHO DE MANGA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 manga tommy

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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