

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

4 postas de salmão fresco
2 maracujás maduros
1 cabeça de brócolis
1 caixa de creme de leite
1 limão
1/2 cebola picada
2 dentes alho picados
páprica doce
açafraão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

SALMÃO:

Salmão: Tempere o salmão com a páprica doce, o açafraão, o limão, o sal e o alho.

Reserve por 30 minutos.

Frite o salmão por 3 minutos cada lado.

MOLHO DE MARACUJÁ:

Molho de Maracujá: Retire a polpa dos maracujás e triture no liquidificador.

Numa frigideira em fogo baixo, frite a cebola picada até murchar.

Adicione o suco do maracujá peneirado e misture bem.

Coloque o creme de leite e o sal a gosto, mexendo até iniciar fervura.

Se quiser o ponto mais líquido pode adicionar um pouco de leite também.

Coloque o salmão num refratário e regue com o molho de maracujá.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30062-salmaa-ao-molho-de-maracuja-e-brocolis.html>