

# 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

açafrão

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### SALMÃO:

Salmão: Tempere o salmão com a páprica doce, o açafrão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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