SALMÃO ASSADO COM MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:2 maracujás

1/4 de uma xícara de água

3 colheres rasas de manteiga

1 cebola pequena ou meia cebola bem picada

uma pitada de tomilho

uma pitada de alecrim

1 colherinha de sal

1 colherinha de pimenta-do-reino

1 colher de creme de leite

SALMÃO:

Salmão:800 g de salmão

limão

uma colher de azeite

sal

tomilho

alecrim

manjericão

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Abrir os dois maracujás e tirar a polpa em um recipiente.

Coloque junto no recipiente o 1/4 de água e reserve.

Em uma panela derreta a manteiga em fogo baixo.

Após derreter coloque a cebola e deixe murchar um pouco, mais não deixe queimar.

Agora acrescente o maracujá.

Coloque uma pitada do tomilho e do alecrim.

Deixe uns 10 minutos lembrando do fogo estar baixo.

Agora acrescente a colher de sal e pimenta-do-reino.

Mexa por uns dois minutos para ficar mais consistente.

Acrescente a colher de creme de leite, pode desligar o fogo e misturar bem.

SALMÃO:

Salmão:Divida em 4 tiras de aproximadamente 200 g cada pedaço.

Coloque o azeite na frigideira e assim que esquentar coloque as tiras do salmão.

Esprema o limão sobre o salmão.

Coloque sal a gosto sobre cada tira, uma pitada do tomilho, do alecrim e manjericão.

Deixe fritar por alguns minutos.

Vire para dar uma leve assada do outro lado e está pronto para servir.

Coloque o salmão no prato e sobre ele coloque um pouco do molho.

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento:Arroz branco e uma salada de folhas verdes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31104-salmao-assado-com-molho-de-maracuja.html