

SALMÃO COM MEXERICA, BECHAMEL E FALSO PESTO

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão:1 peça de salmão

1/2 limão

sal

pimenta-do-reino e páprica picante que baste

MOLHO:

Molho:molho bechamel (cerca de 400 a 500 ml)

2 colheres de requeijão

cebola e alho

noz moscada

1 maço de manjericão (excluir os talos porém não precisa ser todo, a parte mais próxima das folhas podem ser deixadas)

azeite (cerca de 200 ml)

batata palha

queijo mussarela para gratinar (cerca de 250 g)

mexerica pokan para decorar e servir a parte

MODO DE PREPARO

Fritar o salmão temperado com as especiarias começando pela pele e posteriormente a carne. A pele deve ser descartada ao final. Reserve a carne.

Fritar a cebola e o alho e adicionar o Bechamel. Adicionar o requeijão, temperar com a noz moscada e ajustar o sal.

Em um processador bater o manjericão juntamente com o azeite. Quando estiver homogêneo misturar ao bechamel e checar os temperos. Se preciso ajuste.

Em um refratário despedaçar o salmão e juntar o mix de molhos. Ralar a mussarela e espalhar por cima juntamente com a batata palha.

Quando o queijo derreter e o molho estiver borbulhando retirar do forno e decorar com as mexericas.

Acompanhe com arroz branco (pode-se usar também alho desidratado, ervas ou brócolis no arroz) e salada.

A mexerica dá um ótimo tom ao prato e complementa muito bem o sabor do salmão e do molho.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31773-salmao-com-mexerica-bechamel-e-falso-pesto.html>