

SALMÃO AO MOLHO DE CASTANHA

INGREDIENTES

500 g de filé de salmão

1/2 colher de chá de sal

1/2 limão grande

1 xícara de chá de azeite de oliva (se a frigideira for antiaderente, pode ser um pouco menos)

1 cebola grande cortada em rodelas

50 g de castanha-de-caju picadas

170 g de brócolis cozidos e picados

3/4 xícara de chá de água

1 xícara de chá (130 g) de maionese

3 colheres de sopa de creme de leite

1/2 colher de chá de pimenta-do-reino

2 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em outra frigideira, menor, ponha o restante do azeite e doure a cebola.

Junte à cebola, castanha, brócolis, pimenta-do-reino e o alho, refogue por mais 1 minuto.

Acrescente água até ferver.

Acrescente maionese e cozinhe por mais 3 minutos, mexendo até formar um molho cremoso. A consistência deve ficar semelhante à do iogurte.

MONTAGEM:

Montagem:Cubra os filés com molho e coloque um broto de brócolis para decorar o prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32192-salmao-ao-molho-de-castanha.html>