

# 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 rodela
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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