

# MOLHO SIMPLES DE SALMÃO

## INGREDIENTES

- 500 g de salmão
- 2 caixas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 100 g de mussarela (ralada grossa ou fatiada)
- 1 pitada de noz-moscada (uso a ponta de uma colher de café)
- Suco de 1 limão para temperar o salmão
- 2 dentes de alho bem picadinhos
- sal e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o suco de limão, sal e frite em azeite bem quente.

Após frito, corte o salmão em pedaços pequenos e refogue com o alho, mexendo bem para não queimar.

Em fogo médio, acrescente as duas caixas de creme de leite e misture bem para soltar o salmão do fundo da panela e evitar que queime.

Acrescente as duas colheres de requeijão e logo em seguida, a mussarela. Misture bem para que o queijo não grude na panela.

Coloque a noz moscada, misture para incorporar no molho e desligue.

Acrescente sal se necessário.

OBS: Fica muito bom com arroz branco e batata palha ou como molho para uma macarronada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32813-molho-simples-de-salmaa.html>