

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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