

# SALMÃO COM MOLHO DE ESPINAFRE

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho:1 maço de espinafre

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 dente de alho

1 colher (sopa) de azeite

sal,salsinha e cebolinha

## MODO DE PREPARO

Temperar os filés de salmão com sal,suco de limão e alho.Deixar por 1/2 hora na geladeira.

Colocar em um refratário untado com azeite e forrado com fatias finas de batata (para não grudar).Cobrir com papel alumínio e levar em forno preaquecido por 20 minutos.

Em uma panela aquecer o azeite e refogar o alho.

Colocar as folhas de espinafre lavadas e picadas, sal, salsinha e cebolinha.Mexer só para murchar.Escorrer o líquido que juntou e bater no liquidificador com o requeijão.

Retirar o papel alumínio do refratário e despejar o molho de espinafre sobre o salmão.Lavar novamente ao forno por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34909-salmao-com-molho-de-espinafre.html>