

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. Levar novamente ao forno por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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