SALMÃO COM MOLHO TÁRTARO

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão:4 filés de salmão

sal

pimenta-do-reino branca moída na hora

azeite

MOLHO TÁRTARO:

Molho tártaro:200 g de molho maionese pronto

5 filés de anchova

1 colher de sopa de alcaparras

suco de 1 limão siciliano

raspas de 1 limão siciliano

1 maço de salsinha sem o talo

3 picles (pepino)

azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

MOLHO TÁRTARO:

Molho tártaro:Processe todos os ingredientes, exceto a maionese.

Retire do processador e misture suavemente com a maionese.

SALMÃO:

Salmão:Tempere os filés com o sal e a pimenta.

Sele em uma frigideira no fogo médio com azeite, primeiro o lado com a pele, depois o outro lado. Assim a pele fica crocante.

Quando estiver cozido retire.

Sirva com o molho por cima e saladinha de folhas verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37869-salmao-com-molho-tartaro.html