

POSTAS DE SALMÃO ASSADO COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de camarão: 200 g de camarão

1 dente de alho amassado

azeite

2 colheres de alcaparras em conserva

2 colheres de manteiga ou margarina

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de camarão: Com os camarões limpos e lavados, cozinhe um pouco em água fervente.

Escorra esta água e separe dois dedos em um copo para acrescentar ao molho.

Refogue na manteiga ou margarina o dente de alho amassado.

Adicione (aos poucos), refogando: primeiro o camarão, depois as alcaparras, azeite a gosto, o suco de 1 limão e por fim, os dois dedos de água que foram reservados.

Deixe ferver um pouco e coloque sal se necessário.

Sirva as postas com purê de batatas e o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38843-postas-de-salmao-assado-com-molho-de-camarao.html>