

MACARRÃO COM SALMÃO E MOLHO DE ALCACHOFRA

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão: 800 g de filé de salmão cortado em postas pequenas, sem espinhas
2 dentes de alho picados a gosto
100 ml de vinho branco seco
1 colher de sopa de folhas frescas de tomilho limão
sal e pimenta a gosto
azeite para grelhar as postas

MOLHO:

Molho: 3 colheres de sopa de manteiga sem sal
1/2 xícara de chá de cebola cortada em cubos pequenos
2 colheres de sopa de alho poró fatiado e cortado em quadradinhos (parte branca)
250 g de cogumelo paris fresco cortado em fatias
200 g de fundos de alcachofra em conserva ou frescos cortados em fatias
50 ml de vinho branco seco
Sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa de farinha de trigo batida no liquidificador com 450 ml de caldo de legumes
300 ml de creme de leite fresco

PARA DECORAR:

Para decorar: Ciboulette, tomilho ou salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque a manteiga em uma frigideira, leve ao fogo e refogue a cebola e o alho poró. Junte os cogumelos fatiados e refogue.
Acrecente as fatias do fundo de alcachofra, o vinho, tempere com sal e pimenta e refogue rapidamente.
Acrecente a farinha batida com o caldo de legumes e cozinhe mexendo sempre para não formar grumos.
Junta o creme de leite fresco, espere levantar fervura e verifique os temperos acrescentando mais se necessário.
Mantenha o molho aquecido.

MONTAGEM:

Montagem:Misture a massa cozida com o molho e sirva bem quente com uma porção do salmão grelhado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39068-macarrao-com-salmao-e-molho-de-alcachofra.html>