

# SALMÃO AO MOLHO DE CALABRESA

## INGREDIENTES

- 1 kg de salmão em posta
- 1 unidade de calabresa
- 1 folha de louro picada
- 1 xícara de alho poró picado
- 1 tempero para peixe
- 1 lata de milho verde 200 g
- 200 ml de leite de coco
- 2 tomates picados
- 1 cebola média picada
- 3 colheres de azeite

## MODO DE PREPARO

Ralar a calabresa no lado grosso do raló.

Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho poró e a cebola.

Colocar os demais ingrediente e acrescente 1 e 1/2 copo de água, não usar sal, basta o da calabresa, deixe ferver por 10 minutos.

Retire a pele do salmão, coloque dentro do molho e tampe a panela.

Deixe ferver por 15 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40090-salmaa-ao-molho-de-calabresa.html>