

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 ralo.

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

Colocar os demais ingredientes 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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