

SALMÃO AO MOLHO DE MANGA

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão: 4 postas de salmão

suco de 1 limão

2 dentes de alho amassados

pimenta a gosto

tempero receita da casa a gosto

MOLHO DE MANGA:

Molho de manga: 2 mangas hadén maduras

1 colher de margarina

1 pitada de sal

1 caixa de creme de leite sem soro

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com receita da casa e pimenta, reserve.

No liquidificador bata a manga com 1/2 copo de água.

Em uma panela coloque a manga batida, acrescente a margarina e deixe apurar até ficar bem grosso, retire do fogo.

Acrescente o creme de leite e a pitada de sal. Desligue o fogo e reserve.

Em uma frigideira grelhar o salmão com uma colher de azeite. Coloque em um refratário ou um prato de vidro grande e espalhe o molho de manga por cima.

Decore o prato com salada verde, alface, agrião e rúcula temperados com azeite, limão e sal. Ao lado coloque o salmão ao molho.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40380-salmaa-ao-molho-de-manga.html>