

SALMÃO COM MOLHO BRANCO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:2 xícaras de leite

2 colheres rasas de farinha de trigo ou amido de milho

1/2 cebola ralada

1/2 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) queijo ralado

1 colher (sopa) manteiga

MODO DE PREPARO

Misture em um pote a mostarda, o tomilho, o sal, a pimenta. Tempere dos dois lados do filé de salmão.

Em uma frigideira aqueça o azeite de oliva e frite os filés de salmão dos dois lados por 2 minutos. Retire da frigideira e reserve.

Use a mesma frigideira para dourar levemente o brócolis e o milho, reserve num prato.

Prepare o molho. Numa vasilha dissolva a farinha de trigo no leite, acrescente a cebola ralada, sal, queijo e manteiga, jogue na frigideira e misture até ficar no ponto.

Adicione os filés de salmão e o brócolis com milho. Cozinhe em fogo baixo com a panela tampada por 5 minutos. E está pronto pra servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40890-salmao-com-molho-branco-e-brocolis.html>