

SALMÃO GRATINADO COM MOLHO DE ALCAPARRA

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão: 1 posta de salmão

suco de 1 limão

alho

sal

pimenta

orégano

1 cálice de vinho branco seco

MOLHO DE ALCAPARRA:

Molho de Alcaparra: 1 vidro de alcaparra

5 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de manteiga

sal

pimenta do reino em pó

MODO DE PREPARO

MOLHO DE ALCAPARRA:

Molho de alcaparra: Lave as alcaparras para retirar um pouco do sal e reserve.

Derreta a manteiga em uma frigideira.

Coloque o azeite, sal e a pimenta.

Quando começar a fritar, jogue as alcaparras.

Jogue por cima do salmão e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41401-salmaa-gratinado-com-molho-de-alcaparra.html>