

SALMÃO COM MOLHO DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

500 g de salmão

50 g de champignon (metade do pacote de 180 g)

2 colheres de maizena

2 xícaras de água

Sal, limão e temperos a gosto

1 colher de chá de açafrão

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com limão, sal e se preferir outros temperos, e depois grelhe -o. Em uma panela refogue o alho, sal e limão a gosto. Junte a água, maizena e açafrão, mexa até formar uma mistura homogênea.

Corte o champignon fininho e jogue-os dentro do molho e deixe ferver bem.

Depois coloque o salmão em uma assadeira de vidro rasa, prato ou vasilha. Jogue o molho por cima. E está pronto o prato, se preferir pode decorar a lateral com alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41696-salmaa-com-molho-de-champignon.html>