SALMÃO AO MOLHO PESTO

INGREDIENTES

MOLHO PESTO:

Molho pesto:1/2 xícara de folhas de manjericão fresco

1 e 1/2 colher de chá de nozes trituradas

1/4 xícara de azeite de oliva

2 dentes de alho

30 g de queijo parmesão ralado

Sal se achar necessário

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Pique o alho e junte com as nozes trituradas, o azeite e o queijo ralado em um liquidificador.

Lave as folhas de manjericão.

Seque e jogue no liquidificador junto com os demais ingredientes.

Bata até conseguir uma massa homogênea.

Jogue o molho sobre o filé assado e sirva.

Acompanha arroz, batatas, aspargos entre outros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42058-salmao-ao-molho-pesto.html