

SALMÃO GRELHADO TEMPERADO NO MOLHO DE ERVAS

INGREDIENTES

850 g de salmão

2 limões

3 dentes de alho

2 colheres de chá de tomilho

3 ramos de salsinha inteira

sal a gosto

tempo ajinomoto a gosto

azeite ou óleo

MODO DE PREPARO

Pegue o salmão inteiro, se for necessário limpe-o, mas deixe parte da pele, é justamente ela que dá o gostinho especial. Corte em postas utilizando uma faca afiada e reserve.

Descasque e esprema os alhos. Corte os limões ao meio e extraia o suco, mas deixe uma das metades do limão reservada, virada do avesso.

Pegue uma bacia de tamanho suficiente para acomodar as postas, coloque-as na bacia e regue com o suco do limão. Em seguida você vai pegar cada posta e esfregar a metade do limão virada ao avesso em cada uma delas. Deixe as postas de molho no suco e reserve.

Pegue um liquidificador e junte o tomilho, salsinha, os alhos espremidos e mais 2 dedos de água, junto com uma pitadinha de sal. Bata tudo, formando um molho de ervas. Despeje este molho na bacia, por cima das postas.

Pegue novamente cada posta e tempere com sal e ajinomoto a gosto. Coloque as postas novamente de molho por cerca de uma hora.

Pegue uma frigideira, aplique o azeite ou o óleo (com azeite fica mais saboroso mas é bem menos saudável) e esquente em fogo alto. Após alguns segundos, com a frigideira quente, aplique parte das postas, o quanto couber, dando uma folga entre elas. Deixe grelhando e vire após alguns instantes, grelhando do outro lado.

Por fim, se quiser, enfeite com uma cebolinha picadinha e sirva com legumes ao vapor. Fácil essa, não?

Receita do Mundo Gastronomic:

<http://mundogastronomic.blogspot.com.br/2013/03/receita-salmao-grelhado-temperado-no.html>

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42216-salmao-grelhado-temperado-no-molho-de-ervas.html>