

SALMÃO COM DAMASCO E CASTANHAS

INGREDIENTES

0,5 kg de salmão em posta fresco (cru)

Suco de 1/2 laranja espremida

1 pote de creme de ricota da marca de sua preferência

6 damascos secos

6 castanhas-do-pará (ou quantidade equivalente de outra castanha de sua preferência)

1 colher de sopa de iogurte natural com mel

4 gotas de essência de baunilha

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie a posta de salmão em filés de espessura fina para média.

Tempere os filés de salmão com sal a gosto e com o suco de 1/2 laranja e os reserve.

Pique os damascos e as castanhas-do-pará em pedaços pequenos.

Em um recipiente, coloque o creme de ricota, o iogurte, as gotas de essência de baunilha e adicione sal a gosto, misturando bem.

Em seguida, adicione o damasco e as castanhas picados ao creme misturando-os.

Em uma forma refratária, deite os filés de salmão temperados e em cada um coloque uma porção do creme, bem no terço médio de cada filé.

Dobre as duas pontas do filé sobre o creme de forma a cobri-lo.

Leve ao forno médio por aproximadamente 25 minutos ou até que o salmão esteja rosa claro.

Pronto, agora é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/42408-salmao-com-damasco-e-castanhas.html>