SALMÃO À LÁ MÁRIO

INGREDIENTES

1 filé de salmão (de 1 kg a 1,5 kg)

1 pote creme de leite/nata (300 g)

100 g queijo provolone - ralado

4 dentes de alho picado

mostarda a gosto

300 g de pinhão cozido cortado ao meio (pesado antes de cozinhar)

sal a gosto

páprica a gosto

100 g de alcaparras

100 g de champignon fatiado

1 colher (sobremesa) de cebolinha picadinha

1 colher (sobremesa) de salsa picadinha

suco natural de 1 limão

MODO DE PREPARO

Esprema o limão sobre o filé de salmão e reserve por 10 minutos e depois tempere o filé de salmão com sal, páprica e alho a gosto.

Leve o salmão ao forno pré-aquecido a 250°C por 10 minutos. Enquanto isso misture o creme de leite com mostarda a gosto (recomendo duas colheres de sopa rasas). Retire o peixe do forno, espalhe todos os ingredientes por cima (menos o queijo) e ao redor e por último despeje a mistura do creme de leite com mostarda. Leve ao forno a 180°C por 15 minutos. Retire do forno e salpique com o queijo provolone e retorne ao forno por mais 5 minutos. Sirva com arroz branco e vinho branco, de preferência chardonnay ou sauvignon blanc.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43934-salmao-a-la-mario.html