

FILÉ DE SALMÃO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

1 filé de salmão de 1 kg

100 grs de manteiga sem sal

1 colher de sopa de alcaparras

2 tabletes de caldo de galinha

2 colher de sopa de champignon

1 colher de sopa de gengibre em conservas

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com pouco sal e pimenta a gosto, deixe na geladeira por 2 horas.

Utilize uma pedra em cima da grelha na churrasqueira e quando estiver bem quente passe margarina em um papel alumínio.

Coloque o filé com a pele para baixo e leve na churrasqueira.

Enquanto isso coloque os tabletes de caldo de galinha em uma panela com 1/2 litro de água e deixe ferver.

Coloque a alcaparra e o champignon e deixe ferver quando reduzir pela metade acrescente o gengibre cortado em tiras bem finas apague o fogo coloque a manteiga, mexendo até que ela derreta por completo.

Utilize outra folha de papel alumínio com margarina coloque em cima do filé e vire por mais alguns minutos.

Quando estiver no ponto retire o papel alumínio, a pele vai sair grudada no papel.

Coloque o filé em uma travessa, coloque o molho por cima e siva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44611-file-de-salmao-na-churrasqueira.html>