MEDALHÃO DE SALMÃO COM RECHEIO DE RÚCULA E TOMATE SECO ACOMPANHADO DE RISOTO DE PALMITO DE QUEIJO GORGONZOLA.

INGREDIENTES

1 kg de salmão em peça

azeite extra virgem

sal a gosto

pimenta-do-reino

1 maço de rucula

300 g tomate seco

caldo de sebola para o risoto

150 ml de vinho branco

100 g de queijo parmesão

500 g de arroz arbóreo

2 colheres de margarina

500 g s de palmito em conserva

100 g de queijo gorgozola

6 unidades de cheiro-verde

Papel filme para fazer o medalhão

2 pimentões, um verde e um vermelho para decorar

1 maço de cebolinha

1 cebola branca grande

2 maracujás grandes para o molho

2 colheres de sopa de mel

MODO DE PREPARO

Para fazer o medalhão abra o salmão como se fosse fazer um rocambole bem espalhado, tempere o salmão com pimenta-do-reino e sal e reserve.

Abra o papel filme, coloque o salmão em cima, no centro do salmão coloque a rúcula e o tomate seco em cima da rúcula.

Com muita atenção envolva a fita filme como se fosse fazer um rocambole, depois amarre com um barbante as 2 pontas até ficar bem resistente e coloque para congelar até a hora de um jantar especial em 5 pessoas.

Depois de congelado corte em rodelas cada uma com 100 g.

Coloque uma frigideira no fogo, quando estiver bem quente adicione o azeite extra virgem, depois coloque os

medalhoes para fritar, enquanto isso prepare o risoto.

Em uma panela rasa adicione a margarina, depois a cebola, o cheiro-verde, cebolinha, o vinho branco, o palmito, o arroz arbóreo, o queijo gorgonzola e por fim o queijo parmesão.

Para o molho bata no liquidificador 3 partes do maracujá, depois coloque numa panela pequena e adicione o suco que bater com o maracujá com os caroços para decorar.

Leve ao fogo branco, adicione um pouco de margarina com uma pitada de cebola branca bem picada, o mel e engrosse com a farinha de trigo dissolvida.

Deixe reduzir até o ponto certo.

Agora é só montar.

Em um prato grande coloque o risoto no centro, os dois medalhões em cima, o molho em cima do salmão e em volta do prato para decorar e finalize com os pimentões cortadinhos em tiras para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44798-medalhao-de-salmao-com-recheio-de-rucula-e-tomate-seco-acompanhado-de-risoto-de-palmito-de-queijo-gorgonzola.html