SALMÃO AO MOLHO 4 QUEIJOS COM CASTANHAS

INGREDIENTES

1 kg de salmão

2 limões

4 dentes de alho

2 cebolas

4 coleres de azeite de oliva

sal

pimenta-do-reino

2 caixas de molho pronto sabor 4 queijos

300 g de queijo provolone ralado

1 maço de salsinha

200g de castanha ou amêndoas moídas ou em filetes

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas e o alho, reserve uma cebola para utilizar posteriormente para o molho.

Em um refratário coloque a cebola o alho o azeite de oliva os dois limões espremidos, sal e pimenta do reino, coloque o salmão para marinar por 20 min.

Fazer uns sulcos no comprimento da peça de salmão e encher com o tempero.

Colocar em um refratário com a pele para baixo, cobrir com papel alumínio e levar ao forno por aproximadamente 20 minutos.

Enquanto cozinha o salmão prepare o molho com a cebola já picada refogada em azeite de oliva, acrescente as duas caixinhas de molho pronto, temperar a gosto, acrescentar o queijo e posteriormente a salsinha picada com as castanhas. Reservar.

Retirar o papel alumínio do salmão deixar 5 minutos para dourar e acrescentar o molho branco e deixar mais 5 minutos em fogo baixo.

Servir com arroz branco e batata salsa (mandioquinha) frita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44936-salmao-ao-molho-4-queijos-com-castanhas.html