SALMÃO COM PEQUI

INGREDIENTES

1 filé de salmão com aproximadamente 400 g

3 colheres de azeite

6 colheres de creme de pequi

1 cenoura pequena em filetes

100 g de azeitonas fatiadas

2 tomates em pedaços grandes

sal e pimenta a gosto

manteiga ou azeite para untar

3 batatas fatiadas (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o azeite, o sal e a pimenta.

Espalhe o creme de pequi e deixe descansar por 20 minutos, virando de vez em quando dos dois lados.

Unte um refratário com azeite ou manteiga, acomode o salmão com a parte interna para baixo e espalhe o restante dos ingredientes por cima.

Tampe ou cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos.

Como opção pode se fazer uma cama de batatas para assentar o peixe, ou acrescentar outros ingredientes por cima como pimentão, brócolis, ervilha etc.

Sirva com arroz e batata sauté.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44995-salmao-com-pequi.html