

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44995-salmaa-com-pequi.html>