

SALMÃO AO MOLHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 filé de salmão suficiente para 4 pessoas

1 vidro de cogumelos

1 caixa de creme de leite

Alcaparras a gosto

Suco de 4 limões sicilianos

4 colheres de sopa de manteiga

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de salmão com suco de 2 limões, pimenta-do-reino e sal.

Deixe marinar na geladeira por uns 15 minutos.

Em uma panela, coloque a manteiga e deixe derreter em fogo baixo.

Corte os cogumelos em fatias finas e coloque na panela, mexendo devagar para misturar.

Coloque o suco dos outros 2 limões, sal a gosto e, se gostar, um pouco de pimenta-do-reino (não exagere, porque já tem no peixe).

Deixe cozinhando um pouco, para pegar o gosto.

Retire o peixe da geladeira, escorra todo o caldo de limão e embrulhe com papel alumínio.

Coloque o peixe embrulhado para assar no grill tipo "George Foreman" por uns 15 minutos.

Coloque o macarrão para cozinhar com um fio de azeite e um pouco de sal.

Enquanto o peixe assa, coloque o creme de leite na panela e misture.

Desligue o fogo, para o creme não ficar talhado.

Quando o peixe estiver assado, corte-o em quadradinhos de 2 cm.

Coloque metade no molho e misture delicadamente.

Coloque esse molho no macarrão e misture delicadamente.

A outra metade de peixe picado deve ser misturada também no macarrão, deixando por cima, para aparecer mais.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46501-salmaa-ao-molho-de-limao.html>