

SALMÃO AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de salmão (de preferência sem a pele)

2 potes de requijão

200 g de queijo padrão ralado

1 caixa (200 g) de creme de leite

1 cebola grande

5 dentes de alho

salsinha e cebolinha

sal

pimenta-do-reino

2 folhas de alga marinha (usadas em sushi)

açafrão a gosto

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 litro de água, as folhas de alga marinha, açafrão a gosto e sal.

Coloque o salmão cortado em cubos com a pele voltada para cima em um escorredor acima da panela e cubra com uma tampa de para que o salmão cozinhe no vapor com os temperos por aproximadamente 10 a 15 minutos.

Após o cozimento espere esfriar, retire a pele do salmão e com as mãos solte as lascas do salmão (não muito pequenas)

Em outra panela refogue a cebola e o alho picados. Quando a cebola estiver dourada acrescentar o salmão e mexa delicadamente em fogo baixo para dar uma leve fritada.

Após o salmão ficar levemente frito, acrescente o requijão e o restante dos temperos (exceto a cebolinha).

Continue a mexer por aproximadamente 10 minutos sem que levante fervura, acrescente o queijo padrão ralado, o creme de leite, mexa por mais 5 minutos e desligue o fogo.

Coloque em uma travessa e adicione cebolinha picada por cima e sirva acompanhado de arroz branco.

Caso prefira, substitua 1 copo de requijão por 1 caixinha de creme de leite deixando-o mais fino e use como recheio de lasanha.

Só não esqueça de pôr a última camada com um queijo parmezão de boa qualidade para gratinar.

Bom apetite!