

SALMÃO AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de salmão (de preferência sem a pele)
2 potes de requeijão
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)
açafraão a gosto
1 litro de água

MODO DE PREPARO

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

Coloque o salmão cortado em cubos com a pele voltada para cima em um escurridor 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 requeijão 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 requeijão por 1 caixinha de creme de leite deixando-o mais fino e use como recheio de lasanha.

Só não esqueça de povilhar a última camada com um queijo parmeão de boa qualidade para gratinar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47174-salmaa-ao-molho-de-requeijao.html>