SALMÃO AO MOLHO DE ALECRIM COM RISOTO À PIEMONTESE

INGREDIENTES

ARROZ:

Arroz:1 xícara (chá) arroz refogado cozido (parborizado ou o arbóreo)

1 colher (sopa) requeijão cremoso (opcional)

1/2 xícara (chá) vinho branco seco

1 caixa (200g) de creme de leite

2 colheres (sopa) de champignon

2 colheres (sopa) presunto picado (opcional)

1/2 xícara (chá) de queijo ralado (preferência ralado na hora)

Sal a gosto

1 pitada de noz-moscada

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com sal e deixe reservado por 10 minutos.

Aqueça uma frigideira com mais ou menos 3 colheres (sopa) de azeite e leve os filés para selar dos dois lados. Quando estiver um pouco dourado, acrescente o sumo da lima, virando os filés se necessário. Acrescente o alecrim, e deixe no fogo por mais 5 minutos e desligue o fogo. Tampe a panela e reserve.

Para o arroz, pique o champignon em uma tábua. Coloque o vinho branco, o champignon e o presunto em uma panela para aquecer.

A seguir, acrescente o arroz, o creme de leite e o queijo ralado. Mexa, até adquirir uma consistência cremosa.

Desligue o fogo e acrescente o requeijão e 1 pitada de noz-moscada.

Esse prato é um manjar dos deuses. Um jantarzinho especial e maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47843-salmao-ao-molho-de-alecrim-com-risoto-a-piemontese.html