

# SALMÃO AO MOLHO CURRY

## INGREDIENTES

500 g de salmão

1 colher de chá de curry

1 xícara de chá de vinho branco

1/2 xícara de chá de creme de leite

Pimenta e cebola para decorar

## MODO DE PREPARO

Frite o salmão até dourar os dois lados e reserve.

Na mesma frigideira da fritura, adicione o curry e o vinho e aos poucos coloque o creme de leite até formar um creme.

Desligue e coloque sobre os filés.

Decore com a pimenta e a cebola.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49912-salmao-ao-molho-curry.html>