SALMÃO AO MOLHO VERMELHO DE CAMRÃO

INGREDIENTES

1 kg de posta de salmão

1/2 kg de camarão

2 tomates picado

1 cebola grande picada

4 dentes de alho

1 lata grande de massa de tomate

3 colheres de azeite

urucum (colorau)

pimenta-do-reino em pó

molho shoyu

MODO DE PREPARO

É muito importante o tempo que as postas do salmão sem pele fiquem curtindo no sal e limão para apurar o sabor, de 10 a 15 minutos.

Prepare o camarão enquanto o salmão esta apurando.

Em uma panela, coloque o tempero picado: alho, tomate, cebola, azeite e o molho shoyu.

Em fogo brando frite o tempero e acrescente a pimenta-do-reino em pó a gosto, o sal e o urucum.

Acrescente o camarão e a massa de tomate.

Cozinhe o camarão no molho acrescentando água para não engrossar muito e separe.

Passe as postas de Salmão no trigo, farinha de mandioca ou fubá.

Comece a fritar com o óleo bem quente.

Coloque bem devagar um por um e deixe ficar bem crocante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50258-salmao-ao-molho-vermelho-de-camrao.html