

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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