SALMÃO A L’AMOUR

INGREDIENTES

400 g de filé de salmão

250 g de arroz cozido

250 g de cogumelos frescos fatiados em lâminas finas

200 g de tomates secos cortados em tiras bem finas

4 tomates cerejas cortados ao meio

Folhas de manjericão a gosto

Azeite e pimenta calabresa e sal a gosto

1 colher e 1/2 de sopa de alcaparras

Suco de 1 limão

50 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com com o suco de limão e sal.

Reserve.

Em um recipiente, coloque um pouco da água do cogumelo, o azeite, a pimenta e algumas folhas de manjericão.

Espere alguns minutos, em seguida coloque os cogumelos fatiados e os tomates secos também fatiados.

Tampe o recipiente por alguns minutos até que voce grelhe o salmão.

Faça o molho de alcaparras com os 50 g de manteiga.

Reserve.

Pegue o arroz que já deve esta quente,e misture com os cogumelos, os tomates secos e algumas folhinhas de manjericão.

Disponha-o em um prato, em seguida aqueça o salmão e disponha-o também no prato do lado do arroz e por cima coloque o molho de alcaparras.

Decore o arroz com os tomates cerejas e folhas de manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51977-salmao-a-lamour.html