

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 manjeriço 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 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 manjeriço.

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

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

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

Reserve.

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

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 manjeriço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51977-salmaa-lamour.html>