

SALMÃO NO VAPOR IMPERIAL

INGREDIENTES

1 Kg de filé de salmão sem pele
Tempero caseiro quanto baste
1 xícara de vinho branco seco
1 couve flor pequena
1 pimentão vermelho ver vídeo em tiras
100 g de azeitonas sem caroços fatiadas
100 g de alcaparras
100 g de champignons laminados
1 vidro de palmito
12 cebolas pequenas inteiras
1 pote de 200 g de manteiga

É uma receita que permite variações nos ingredientes, como utilizar também: pimentão amarelo em tiras, espargos, alho-poró, alcachofras em conserva e outros

MODO DE PREPARO

Fatie o salmão em pedaços e tempere com vinho e o tempero caseiro (o ideal é que fique de molho por 6 horas).
Na panela á vapor cozinhe pimentão, couve flor e a cebola descascada.
Reserve em uma vasilha, na qual vai acrescentar azeitonas, alcaparras, champignon, palmito em rodelas e outros.
Colocar o salmão na panela vapor por 30 minutos.
Neste interim passe o reservado na manteiga em outra panela.
Monte o prato em recipiente de sua preferência, colocando o salmão de um lado e o refogado ao lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/52431-salmao-no-vapor-imperial.html>