SALMÃO NO VAPOR IMPERIAL

INGREDIENTES

1 Kg de filé de salmão sem pele

Tempero caseiro quanto baste

1 xicara de vinho branco seco

1 couve flor pequena

1 pimentão vermelhover 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, aspargos, 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52431-salmao-no-vapor-imperial.html