# SALMÃO NA CROSTA DE CASTANHAS DA ABIMA

## INGREDIENTES

### MARINADA:

Marinada:3 dentes de alho amassados

50 ml de azeite extra virgem

100 ml de vinho branco seco

1 colher das de sopa de caldo em pó para peixe

Sal e pimenta do reino a gosto

### CROSTA DE CASTANHAS:

Crosta de castanhas:250 g de pão de forma industrializado

50 g de queijo parmesão ralado

1 colher das de chá de caldo de legumes em pó

1 colher das de sobremesa de alho amassado

3 colheres das de sopa de cheiro verde picado

150 g de castanha do Para picada grosseiramente

50 ml de azeite

50 ml de vinho branco seco

1 gema de ovo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

### MARINADA:

Marinada:Misture os temperos e regue sobre o peixe.

Deixe descansar por meia hora, escorra bem e seque o peixe com papel toalha.

### CROSTA DE CASTANHAS:

Crosta de castanhas:Leve o pão ao freezer por 40 minutos e depois triture em um processador.

Misture bem todos os ingredientes formando uma farofa, retifique os temperos e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem:Coloque o peixe em uma assadeira bem untada com azeite e um pouco da marinada, pincele o peixe

com a clara e coloque porções fartas da crosta de castanhas, apertando bem com a palma das mãos.

Regue com um fio de azeite e leve para assar por aproximadamente 30 minutos em forno aquecido a 250°C. Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53940-salmao-na-crosta-de-castanhas-da-abima.html