

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>