

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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