

# SALMÃO COM MARACUJÁ E MOSTARDA

## INGREDIENTES

1 xícara de suco de maracujá natural, bata no liquidificador e esprema as sementes trituradas até extrair o suco puro, num pano limpo

4 colheres de mostarda

2 colheres de alcaparras

1 filé de salmão de mais ou menos 1,5 kg

## MODO DE PREPARO

misture bem o suco de maracujá, mostarda e alcaparras.

Forre um refratário com papel alumínio, deite o filé e sobre ele a mistura de suco de maracujá, mostarda e alcaparras.

Dobre o excedente do papel alumínio ao ponto de cobrir totalmente o salmão.

Deixe no forno na temperatura de 180°C por 30 minutos.

Sirva imediatamente, com arroz branco, arroz com brócolis ou arroz com cenoura.

Atenção, a quantia do molho varia com o tamanho do filé.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54764-salmao-com-maracuja-e-mostarda.html>