MASSINHA DE SALMÃO

INGREDIENTES

3 embalagens de filé de salmão ou truta salmonada

Sumo de 1 limão

Sal e pimenta do reino

1 cebola grande

2 dentes de alho

50 ml de azeite

Salsa

150 ml de polpa de tomate

300 g de massa cotovelinho ou gravatinha

MODO DE PREPARO

Corte o salmão em pedaços quadrados e tempere-os com o sumo de limão, sal e pimenta-do-reino. Deixe marinar durante 15 minutos.

Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e pique-os finamente. Leve uma panela no fogo com o azeite, junte a cebola e deixe refogar ate que a cebola fique transparente.

Adicione a polpa de tomate , mexa e deixe cozinhar durante mais 3 minutos.

Acrescente 1,2 litros de agua, deixe ferver, junte os files e depois a massa, mexa e deixe cozinhar em fogo baixo, durante 15 minutos. Rectifique os temperos,adicione mais um pouco de água se necessário, retire do fogo e sirva decorado com salsa picada finamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55872-massinha-de-salmao.html