

SALMÃO COM MOLHO DE REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

1,5 kg de salmão tratado e limpo

2 dentes de alho amassados

Sal

Limão

1 copo de requeijão cremoso

1 cebola media cortada em rodela finas

1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com alho, sal e limão, deixe descansar por 40 minutos.

Coloque para grelhar, reserve.

Em uma frigideira coloque a manteiga e frite a cebola até ficar molinha.

Coloque o requeijão cremoso, mexa até unificar, coloque por cima do salmão e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56263-salmaa-com-molho-de-requeijao-cremoso.html>