

# SALMÃO AO MOLHO MANGA COM MEL

## INGREDIENTES

800 g de salmão fresco  
1 caixa de creme de leite  
1 manga tommy grande (madura)  
mel puro  
alecrim a gosto  
sal a gosto  
chimichurri a gosto  
orégano a gosto  
3 colheres de margarina  
azeite de oliva para untar a forma

## MODO DE PREPARO

Untar a forma com azeite de oliva e margarina  
Salgar o salmão e temperar a gosto com chimichurri, orégano e alecrim  
Colocar a posta de salmão com a pele para baixo na forma  
Levar ao forno por 45 minutos a 220  
Descascar a manga e colocar com um pouco de água no liquidificador até formar um creme grosso  
Leve a fogo médio o creme de manga, as 3 colheres de margarina, sal e mel a gosto  
Retire o salmão do fogo e coloque em um refratário  
Coloque o creme por cima e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8419-salmaa-ao-molho-manga-com-mel.html>