

# SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

1 kg de salmão  
2 maracujás  
1 pimentão verde ou vermelho  
1 cebola  
1 colher de margarina light  
1 dente de alho  
1 colher (chá) de sal  
salsinha e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os maracujás e peneire; reserve

Em uma panela corte todos os temperos e coloque em fogo médio com uma colher de margarina

Após dourar os temperos, coloque o suco de maracujá peneirado e misture bem; deixe levantar fervura

Acrescente um pouco de salsinha e cebolinha e sal

Tempere o salmão com sal e pimenta a gosto

Coloque na grelha

Após dourado, coloque em uma tigela e sirva com o molho de maracujá por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/9409-salmao-ao-molho-de-maracuja.html>