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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9409-salmao-ao-molho-de-maracuja.html