

SALMÃO AO MOLHO DE GORGONZOLA E MEL COM CASTANHAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de salmão
5 dentes de alho (grande)
1 cebola roxa grande
1 limão siciliano
azeite de oliva e sal a gosto
400 g gorgonzola
4 colheres (sopa) de mel
100 g de castanha de caju torrada e triturada

MODO DE PREPARO

Coloque o salmão em uma assadeira
Preaqueça o forno a 220
Coloque o alho amassado e esprema o limão por cima do salmão
Corte a cebola em rodela e coloque em cima do peixe
Acrescente azeite com generosidade
Cubra o salmão com papel alumínio
Leve o salmão ao forno médio, até que fique assado por inteiro, por uns 40 minutos (mas cheque para confirmar se não está cru)
Quando o salmão estiver quase pronto, retire o papel alumínio e deixe pegar cor por uns 8 minutos
Coloque o queijo gorgonzola em uma panela e derreta
Acrescente o mel e misture
Retire o salmão do forno e regue o molho por cima
Cubra com as castanhas de caju

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9410-salmaa-ao-molho-de-gorgonzola-e-mel-com-castanhas.html>