# 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 rodelas 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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