

SALMÃO AO MOLHO GORGONZOLA COM CAMARÃO E LULA

INGREDIENTES

500 g de salmão
150 g de camarão sem casca
150 g de lula (só os anéis)
150 g de queijo gorgonzola
1 colher de sopa de cream cheese
2 limões
100 g de creme de leite
azeite
alecrim (a gosto)
50 g de alho granulado
sal a gosto
1 dose de conhaque

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com sal e um fio de azeite
Leve ao forno por 15 minutos
Lave os camarões e a lula com limão
Coloque na frigideira o azeite, o alecrim, o alho e o sal
Deixe esquentar por 2 minutos e acrescente o camarão e a lula
Doure por 5 minutos e acrescente a dose de conhaque para flambar
Coloque em outra panela o queijo gorgonzola, o creme de leite e o cream cheese
Espere o queijo derreter
Pegue o camarão e a lula com um pegador e adicione na panela do molho de gorgonzola
Retire o salmão do forno e monte seu prato adicionando o molho acima do salmão
Sugestão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5619-salmao-ao-molho-gorgonzola-com-camarao-e-lula.html>