

SALMÃO AO MOLHO MANGA COM MEL

INGREDIENTES

800 g de salmão fresco

1 caixa de creme de leite

1 manga tommy grande (madura)

mel puro

alecrim a gosto

sal a gosto

chimichurri a gosto

orégano a gosto

3 colheres de margarina

azeite de oliva para untar a forma

MODO DE PREPARO

Untar a forma com azeite de oliva e margarina

Salgar o salmão e temperar a gosto com chimichurri, orégano e alecrim

Colocar a posta de salmão com a pele para baixo na forma

Levar ao forno por 45 minutos a 220

Descascar a manga e colocar com um pouco de água no liquidificador até formar um creme grosso

Leve a fogo médio o creme de manga, as 3 colheres de margarina, sal e mel a gosto

Retire o salmão do fogo e coloque em um refratário

Coloque o creme por cima e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8419-salmao-ao-molho-manga-com-mel.html>