

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9409-salmaa-ao-molho-de-maracuja.html>