



Salmão com Molho de Maracujá

Tempo de preparo: 40 min | Serve 02 pessoas

Ingredientes:

- 02 lombos de salmão com 250 g cada
- 02 colheres de sopa da Farinha de Trigo Coamo Tradicional
- 02 colheres de sopa da Margarina Coamo Família
- 100 ml de suco de maracujá concentrado
- Polpa de 02 maracujás
- 02 colheres de sopa de mel
- 01 colher de café de pimenta calabresa seca
- 01 limão
- Sal, pimenta do reino e cebolinha picada.



Modo de preparo:

Tempere o peixe com o limão, sal e a pimenta do reino e deixe marinar por 15 minutos.

Aqueça a margarina.

Enquanto isso, salpique a farinha de trigo sobre os peixes, reservando uma colher de chá para o molho.

Doure o peixe na margarina em fogo médio.

Em outro recipiente, misture o suco de maracujá, a polpa, o mel, a farinha de trigo restante e a pimenta, misture muito bem.

Retire o peixe e retire metade da margarina da frigideira, coloque a mistura do molho e mexa bem até engrossar. Acerte o sal e a pimenta.

Sirva o molho com o peixe salpicando a cebolinha..



Confira mais receitas em
nosso site e redes sociais.



clique aqui