



RECEITA DE SALMÃO COM MOLHO DE ALCAPARRAS



Ingredientes

- 200 g de filé de salmão
- 1 dente de alho amassado
- Sal a gosto
- Pimenta do reino à gosto
- 1 colher (sopa) de alcaparras
- 1 colher (sobremesa) de cebolinha picadinha
- 1 colher (sobremesa) de salsa picadinha
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de preparo

- Tempere o filé de salmão com sal, pimenta e alho e deixe tomar gosto.
- Grelhe em frigideira com um fio de azeite ou asse envolto em papel alumínio
- em forno pré aquecido por 15 minutos.

Molho

- Pique as alcaparras e misture com a cebolinha, a salsinha e o suco de limão.

Montagem

- Transfira o salmão para o prato, e derrame delicadamente o molho sobre o filé grelhado.
- Sirva com arroz integral e seleta de legumes, ou com arroz branco e brócolis.

Rendimento: 1 pessoa

Tempo de preparo: 20 minutos

Esperamos vocês na Empório Temperos!!!

www.emporiotemperos.com.br