

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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