



Salmão ao creme de queijo e maracujá

Tempo de Preparo:

🕒 00:25

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 4 postas de salmão (800 g)
- 2 colheres (chá) de sal (8 g)
- Polpa de 1 maracujá (60 g)
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez

Modo de Preparo

Tempere os filés de salmão com 1 ½ colher (chá) de sal.

Passe a polpa do maracujá na peneira, reservando as sementes. Em uma frigideira grande (preferencialmente antiaderente), em fogo alto, derreta a Manteiga Sem Sal Tirolez e coloque duas postas viradas para baixo, deixando por 4 minutos, ou até que estejam bem douradas.

Vire as postas com uma espátula reta e deixe por mais 4 minutos, ou até dourar a pele.

Retire os salmões, conservando-os quentes, e repita o procedimento para as outras duas postas.

Na mesma frigideira, coloque o Creme de Queijo Minas Frescal e a polpa de maracujá e misture, mexendo até aquecer.

Tempere com o restante do sal e acrescente as sementes reservadas. Sirva cada posta de salmão regada com o molho de maracujá, acompanhada de uma salada.

Varição: Substitua a polpa por $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (100 ml).