



## Salmão grelhado com legumes na manteiga



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:25

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente   | Medida Caseira         | Peso/Volume |
|---|------------------------|-------------|
| Salmão (em postas)  | 10 unidades            | 1 kg        |
| AJI-SAL® PROFISSIONAL   | Meia colher (chá)      | 2,5 g       |
| Manteiga sem sal  | 5 colheres (sopa)      | 75 g        |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim                               | 1 colher (chá)         | 5 g         |
| Manteiga sem sal  | 3 colheres (sopa)      | 45 g        |
| Cenoura (cortada em cubos pequenos, pré-cozida)                   | 2 unidades grandes     | 400 g       |
| Batata (cozida, em cubos)   | 2 unidades médias      | 400 g       |
| Brócolis (divididos em ramos pré-cozidos "al dente" - branqueado) | 2 xícaras e meia (chá) | 150 g       |
| Caldo SAZÓN® Profissional Legumes                                 | 2 xícaras e meia (chá) | 10 g        |

## Modo de Preparo

1. Em uma GN, distribua as postas de salmão, salpique o AJI-SAL® Profissional, cubra e reserve na geladeira por 1 hora para tomar gosto.
2. Em um bowl pequeno, coloque a manteiga e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture até

ficar homogêneo. Cubra e reserve na geladeira.

**3.** Prepare os legumes: em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que comece a dourar. Acrescente a cenoura, a batata, os brócolis e o Caldo SAZÓN® Profissional, e salteie por 3 minutos, ou até os legumes amolecerem. Retire do fogo e reserve aquecido.

**4.** Em outra frigideira grande, coloque a manteiga temperada e leve ao fogo alto para derreter. Disponha as postas de salmão e frite-as por 3 minutos de cada lado, ou até ficarem douradas.

**5.** Retire do fogo e sirva em seguida, acompanhado dos legumes.