



Salmão ao Molho de Maracujá



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Salmão (em postas)	10 unidades	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 COLHER (SHÁ)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	meia unidade média	75 g
Vinho branco seco	1 xícara (chá)	200 ml
Suco de maracujá concentrado	1 xícara (chá)	200 ml
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Açúcar	3 colheres (sopa)	36 g
Amido de milho	2 colheres (sopa)	16 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Cebolinha-verde (cortada em bastões de 3 cm)	1 colher (sopa)	5 g

Modo de Preparo

- 1.** Tempere as postas de salmão com AJI-SAL® Profissional. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Disponha as postas de salmão. Grelhe por 4 minutos de cada lado, ou até ficarem no ponto desejado. Retire da frigideira e reserve aquecido.
- 2.** Na mesma frigideira usada para grelhar o peixe, coloque a manteiga e leve ao fogo médio até derreter. Coloque a cebola e refogue por 2 minutos ou, até ficar macia. Junte o vinho e cozinhe por mais 10 minutos, ou até reduzir pela metade.
- 3.** Em um bowl médio, coloque o suco de maracujá concentrado, a água, o açúcar, o amido de milho e o AJI-NO-MOTO®, e misture até dissolver todos os ingredientes. Transfira para a panela e mexa por 5 minutos, ou até o molho engrossar. Sirva sobre os filés de salmão e finalize com a cebolinha-verde.