



Salmão com farofa de maracujá

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara de farofa Premium Solito;

1 posta de salmão (300 g);

2 maracujás grandes;

1 cebola picada;

3 dentes de alho;

Sal e pimenta a gosto;

Cheiro-verde picado.

Modo de preparo

Tempere a posta de salmão com sal e pimenta-do-reino a gosto e com a pele virada para baixo, sele em uma frigideira quente com um fio de azeite até dourar. Finalize no forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 10 minutos.

Para a farofa, refogue o alho e a cebola até murcharem. Adicione o maracujá e deixe reduzir. Quando essa mistura estiver cremosa, acrescente a farofa premium e ajuste o sal e a pimenta.

Finalize com cheiro-verde e sirva como acompanhamento do salmão.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br