



Salmão ao molho de limão siciliano

www.receitasdafia.com/receitas/salmaa-ao-molho-de-limao-siciliano

Você que mora sozinho e tem pouco tempo livre vai amar essa receita com salmão!

Salmão ao molho de limão siciliano

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 4 filés de [salmão](#)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 2 colheres (sopa) de cebola ralada
- 1/2 xícara (chá) de suco de [limão siciliano](#) concentrado
- 1 cubo de caldo de legumes
- 1/3 de xícara (chá) + 1 colher (sopa) de água
- 1 colher (chá) de maisena
- Raspas de casca de limão siciliano para decorar

Modo de Preparo

1. Tempere o salmão com sal e pimenta.
2. Em uma frigideira grande, em fogo médio, derreta a manteiga e doure o salmão por 4 minutos de cada lado para que o centro fique úmido.
3. Transfira para um prato e mantenha aquecido.
4. Refogue a cebola por 3 minutos na frigideira, despeje o suco de limão e o caldo de legumes dissolvido em 1/3 de xícara (chá) da água e cozinhe por 5 minutos.
5. Tempere com sal, pimenta e adicione a maisena dissolvida na água restante, mexendo sempre, até engrossar.
6. Despeje sobre o salmão e sirva em seguida, decorado com raspas de limão

www.receitasdafia.com