

# *Salmão ao molho de maracujá*



Rendimento: 2 porções

## **Ingredientes**

- 1 filé de salmão (aproximadamente 500 g)
- ½ xícara de polpa natural de maracujá
- 2 colheres de sopa de leite de coco
- 1/2 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de manteiga
- 1 colher de sobremesa de farinha de trigo
- 1 xícara de água
- 1 colher de café de sal
- 1 limão

## **Modo de fazer**

- Tempere o salmão com alho amassado, sal, pimenta do reino e o suco de limão e deixar marinar por aproximadamente 30 minutos nesta mistura.
- Faça o molho, derretendo a manteiga em uma frigideira. Acrescente a polpa de maracujá e deixe ferver. Acrescente a farinha, diluída na água e deixe ferver. Adicione o sal, o açúcar e o leite de coco e deixe o molho encorpar. Reserve.
- Forre uma assadeira com papel alumínio. Coloque o salmão na assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno (205° C) por 20 minutos. Retire o papel alumínio, regue com azeite e asse por mais 10 minutos.

Monte o prato colocando um pouco de molho no fundo da travessa, coloque o salmão por cima e componha com as batatinhas. Regue o salmão com um pouco de molho e sirva a seguir.