

# SALMÃO AO MOLHO GORGONZOLA COM CAMARÃO E LULA

## INGREDIENTES

500 g de salmão  
150 g de camarão sem casca  
150 g de lula (só os aneis)  
150 g de queijo gorgonzola  
1 colher de sopa de cream cheese  
2 limões  
100 g de creme de leite  
azeite  
alecrim (a gosto)  
50 g de alho granulado  
sal a gosto  
1 dose de conhaque

## MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com sal e um fio de azeite  
Leve ao forno por 15 minutos  
Lave os camarões e a lula com limão  
Coloque na frigideira o azeite, o alecrim, o alho e o sal  
Deixe esquentar por 2 minutos e acrescente o camarão e a lula  
Doure por 5 minutos e acrescente a dose de conhaque para flambar  
Coloque em outra panela o queijo gorgonzola, o creme de leite e o cream cheese  
Espere o queijo derreter  
Pegue o camarão e a lula com um pegador e adicione na panela do molho de gorgonzola  
Retire o salmão do forno e monte seu prato adicionando o molho acima do salmão  
Sugestão

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6423-salmaa-ao-molho-gorgonzola-com-camarao-e-lula.html>