TOMATES GRATINADOS COM SALMÃO

INGREDIENTES

1 pacote de sopa de sabor salmão

6 tomates grandes

1 dente de alho picado

1 cebola picada

1 colher (sopa) de pimentão vermelho picado

1 colher (sopa) de azeite

200 g de filé de salmão fresco (cortado em cubos bem pequenos)

50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça a sopa de salmão em fogo baixo

Quando ferver, deixe apurar por 1 minuto, desligue o fogo e reserve

Doure o alho, o pimentão e a cebola no azeite por 1 minuto

Adicione o salmão e refogue por 2 minutos em fogo médio

Acrescente a sopa e deixe apurar 3 minutos em fogo médio; depois desligue o fogo e reserve

Corte os tomates ao meio e remova suas sementes e miolo

Recheie os tomates com o preparo do salmão

Polvilhe queijo ralado por cima e leve ao forno para dourar por 4 minutos em forno elétrico

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10019-tomates-gratinados-com-salmao.html