

SALMÃO AO CREME DE QUEIJO E ALCAPARRAS DA ZEZÉ HENRIQUE

INGREDIENTES

800 g de salmão

300 g dequeijo prato ou mozzarella cortado em cubinhos de mais ou menos 2 cm

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de alcaparras

1 lata de creme de leite

1 pote de requeijão

parmesão ralado a gosto

pimenta branca e sal a gosto

MODO DE PREPARO

SALMÃO

SalmãoTempere o salmão com a pimenta, o sal e o azeite em uma assadeira.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180° C por 30 minutos.

CREME

Em uma panela coloque o queijo, o creme de leite e o requeijão.

Cozinhe durante aproximadamente 30 minutos até formar um molho homogêneo.

FINALIZAÇÃO

FinalizaçãoApós o cozimento do salmão e do creme, coloque as alcaparras por cima do salmão, despeje o creme no salmão

Salpique o queijo parmesão para gratinar. Leve ao forno por mais alguns minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13197-salmao-ao-creme-de-queijo-e-alcaparras-da-zeze-henrique.html>