

SALMÃO AO CREME DE QUEIJO E ALCAPARRAS DA ZEZÉ HENRIQUE

INGREDIENTES

800 g de salmão
300 g de queijo 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

Salmão Tempere 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

Finalização Após 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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