

TERRINA DE SALMÃO COM ASPARGOS

INGREDIENTES

500 g de salmão

150 g de aspargos em conserva

1 envelope de gelatina em pó sem sabor (20 g)

300 g de ricota

500 ml de leite

30 ml de água morna

1 colher (sopa) de azeite extra-virgem

Salsinha em ramo a gosto

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o salmão em cubos pequenos e tempere-os com sal e pimenta-do-reino.

Em uma caçarola, aqueça o azeite e frite os cubos de salmão até que fiquem dourados, e reserve.

Corte os aspargos em 3 partes e reserve.

Dissolva a gelatina com a água morna.

Em um liquidificador, coloque o leite, a gelatina dissolvida, o salmão e a ricota esfarelada, e bata tudo até ficar homogêneo.

Experimente o tempero e, se necessário, acrescente mais sal e pimenta a seu gosto.

Forre uma forma de bolo inglês com plástico filme e unte com azeite.

Disponha alguns folhas de salsinha abertas no fundo da forma e despeje a metade do creme de salmão.

Coloque os aspargos por cima desse creme e cubra-os com o restante do creme de salmão.

Leve a forma para o refrigerador de um dia para o outro.

No dia seguinte, desenforme e decore com mais salsinha.

Sirva como uma entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16318-terrina-de-salmao-com-aspargos.html>