

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 folhos 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>