

PÃO COM COGUMELOS DE ENTRADA COM SALMÃO A DIOGO

INGREDIENTES

4 fatias de pão

azeite a gosto

170 g de cogumelos

alho em pó a gosto

massa de tinta de choco

salmão temperado com limão, alho e sal

2 dentes de alho

375 g de massa folhada

2 maçãs grandes

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, adicione o azeite e os vegetais variados, deixe cozinhar a vapor durante 8 minutos.

Em uma frigideira, adicione o azeite até encher o fundo e o alho em pó laminado e deixe dourar.

Numa panela a parte, despeje a água e deixe ferver com o azeite, o sal e a massa, não se esqueça de virar os vegetais.

Volte a frigideira dos alhos e ponha os cogumelos, depois ligue a grelha e coloque o salmão para grelhar.

Em outra frigideira, forre o fundo com azeite e coloque o pão.

Junte o alho picado e azeite com a massa de tinta de choco.

Retire o pão e coloque os cogumelos por cima.

Corte as maçãs em tiras, junte sumo de limão para não oxidar e leve ao microondas.

Divida a massa folhada e ponha o açúcar em cima desta.

Ponha a maçã por cima e no meio da fita de massa folhada enrole e leve ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22328-pao-com-cogumelos-de-entrada-com-salmaa-diogo.html>