

# 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 cozir 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.

Dívida 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/22328-pao-com-cogumelos-de-entrada-com-salmao-a-diogo.html>