

SALMÃO RECHEADO

INGREDIENTES

1 posta de salmão
cheiro verde
2 limões
sal a gosto
1 colher (chá) rasa de alho granulado
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 vidro de palmito pupunha
1 tomate picado
1 cebola picada
200 g queijo mussarela picado em cubos
1 sachê de maionese pequeno
1 pote pequeno de requeijão
1 caixa de milho/ervilha (aquele que vem os dois juntos)
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Enquanto o salmão está marinando, corte os outros ingredientes como se fosse fazer um vinagrete, junte todos em um recipiente.

Coloque no recipiente do vinagrete, o requeijão e também a maionese fazendo um creme consistente.

Tente colocar o bastante para que não fique muito mole o creme, até porque o vinagrete vai soltar um pouco de água.

Depois de marinado o salmão, cubra a forma com papel alumínio para que o salmão asse sem ressecar.

Deixe no forno por cerca de 30 minutos, a 180° C.

Após este tempo, abra o papel alumínio e retire o caldo que está na forma pois o salmão solta muita água.

Depois de retirada a água, cubra o salmão com o recheio que estava reservado.

Coloque novamente no forno por mais 20 minutos, a 220° C (sem cobrir com papel alumínio para que termine de assar).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23063-salmao-recheado.html>