

# 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 (aquela 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>