

# CONCHIGLIONE DE SALMÃO AO MOLHO VERMELHO

## INGREDIENTES

conchiglione

1,2 kg de salmão assado sem pele

2 tomate bem maduros

1 pimentão

1 cebola de cabeça

molho de tomate

sal com alho

queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Tempere o salmão sem pele somente com sal e alho antes de assar.

Desfie o salmão assado e coloque os conchigliones para cozinhar.

Corte os tomates, a cebola e o pimentão bem pequenos.

Queime um pouco de alho e coloque-os em uma panela com o molho de tomate.

Recheie os conchigliones já cozidos com o salmão desfiado.

Coloque em um tabuleiro, adicione o molho vermelho e coloque o queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26813-conchiglione-de-salmao-ao-molho-vermelho.html>