

HAMBÚRGUER DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

800 g de filé de salmão sem espinhos e sem pele

2 fatias pão de forma integral

150 g amêndoa sem sal

3 colheres de chá de manjeriço

3 colheres de chá de estragão

sal a gosto

300 g cream cheese

2 limões siciliano

MODO DE PREPARO

Triture bem as amêndoas e reserve.

Triture o pão, até virar farelo e reserve.

Raspe as cascas do limão e reserve.

Bata o salmão com o farelo de pão, manjeriço, estragão e esprema um pouco do limão.

Pegue uma forma pequena com tampa e sem fundo para começar a montar.

Coloque uma colher de sobremesa da mistura dentro da forma e aperte suavemente com a tampa.

Depois coloque uma colher de sobremesa de cream cheese e aperte com a tampa.

Coloque mais uma colher da mistura e aperte.

Por último, acrescente uma colher de amêndoa triturada e aperte com a tampa da forma.

Retire o hambúrguer, pressionando a tampa da forma direto em uma assadeira (não é necessário untar a forma).

Preaqueça o forno por 15 minutos, em 200°C, coloque a assadeira com os hambúrgueres por 10 a 15 minutos.

Depois de assado coloque um pouco da raspa do limão por cima e está pronto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27710-hamburguer-de-salmaa-com-cream-cheese-e-amendoas.html>