

# SANDUÍCHE ABERTO DE SALMÃO E QUEIJO BRIE

## INGREDIENTES

2 pães de ciabata

500 g de filé de salmão

150 g de queijo brie

1 limão

nozes moídas

azeite

manteiga

sal a gosto

pimenta-do-reino branca

## MODO DE PREPARO

Prepare as raspas de limão.

Tempere o salmão com sal, limão e a pimenta e reserve.

Coloque o salmão para grelhar na manteiga.

Abra os pães, forre cada parte com fatias de queijo brie e o salmão por cima.

Regue com azeite e coloque no forno para derreter o queijo.

Tirando do forno, acrescente as nozes moídas e raspas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29869-sanduiche-aberto-de-salmao-e-queijo-brie.html>