

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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