

SALMÃO COM PHILADELFIA E BATATA PALHA

INGREDIENTES

- 3 kg de salmão (peixe inteiro sem cabeça)
- tempero para peixe a gosto ou seu tempero preferido
- 1 pote de Philadelphia 150 g
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão e reserve na geladeira.

Retire da geladeira, forre uma grelha para churrasqueira com papel alumínio e coloque o peixe aberto, cubra com outro pedaço de papel alumínio.

Após 1:00 hora no fogo, retire o papel alumínio de cima do peixe e espalhe o pote de Philadelphia no salmão.

Cubra com a batata palha e leve novamente à churrasqueira sem o papel alumínio por cima.

Deixar por mais 10 minutos. Cuidado para não virar.

Após este período, retire o salmão e sirva em uma travessa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30175-salmaa-com-philadelphia-e-batata-palha.html>