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 Philadelfia 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 Philadelfia 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30175-salmao-com-philadelfia-e-batata-palha.html