

CASQUINHA DE SALMÃO DIVINA

INGREDIENTES

300 g salmão limpo e cortados em tiras

azeite extra virgem a gosto

1/4 cebola picada

2 dentes de alho picado/amassado

1/4 tomate picado

100 ml molho de tomate pronto

2 colheres de queijo catupiry

salsinha, cebolinha e alho poró picados quanto baste

sal e pimenta a gosto

queijo ralado para polvilhar

6 casquinhas plásticas compradas em loja de utensílios domésticos

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200ºC.

Em um refratário com papel alumínio coloque o salmão e o tempere com sal, pimenta e azeite a gosto reserve por 20 minutos. Após esse período coloque o salmão no forno e deixe assar como desejar (importante que ele fique bem sequinho).

Numa panela coloque o azeite, a cebola e o alho, deixe dourar. Após coloque o tomate e o molho de tomate, deixe cozinhar. Tire do forno o salmão e coloque na panela junto com o molho. Com uma espátula amasse o salmão e misture com o molho.

Coloque o queijo catupiry e deixe derreter misturando bem.

Coloque a salsinha, a cebolinha e o alho poró, misture bem.

Ainda quente distribua a mistura nas casquinhas plásticas.

Polvilhe com queijo ralado e leve novamente ao forno para gratinar.

Sirva como entrada .

Caso queira pode congelar para utilizar quando quiser.

Basta retirar do congelador e colocar no forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33870-casquinha-de-salmao-divina.html>