

SALMÃO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de salmão em postas
sal
orégano
alecrim
1 lata de molho de tomate
1 pote de requeijão cremoso
3 batatas grandes

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com sal, orégano e alecrim (coloque pouco alecrim para não ficar forte o tempero) e reserve.

Enquanto o peixe absorve o tempero, corte rodellas das batatas cruas e espalhe numa forma untada com azeite. Coloque o salmão por cima, cubra com papel alumínio e coloque em forno preaquecido. Asse o peixe por aproximadamente 20 minutos.

Retire do forno e adicione o requeijão por cima de todo o salmão.

Despeje o molho de tomate em cima do requeijão e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Coloque novamente no forno até o molho borbulhar e o requeijão espalhar bem pelo peixe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33933-salmaa-com-requeijao.html>