

ESCONDIDINHO DE SALMÃO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de salmão (metade de um peixe médio)

sal

azeite de oliva

1 tomate

1/2 cebola

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

tempero pronto completo sem pimenta

pimenta tabasco (opcional)

pimenta-do-reino

1 limão

8 batatas

2 colheres de requeijão

1/2 copo de leite integral

100 g de mussarela fatiada

azeitonas sem caroço, de preferência

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe numa assadeira com a pele para baixo.

Regue com o sumo de 1 limão misturado com uma colher pequena (café) de sal e pimenta-do-reino a gosto e reserve por uns 15 minutos.

Coloque as batatas para cozinhar sem casca com uma colher de sopa de sal, desligue o fogo quando estiver fácil de furar com o garfo e reserve.

Coloque numa panela média cerca de meio copo de azeite.

Corte o peixe ao meio e coloque 1 pedaço de cada vez na panela com a pele para baixo.

Frite sem virar, até a pele ficar torrada e a parte da carne firme tipo "atum".

Retire e, com a ajuda de um garfo, desfie a carne e deixe somente a pele torrada. Separe a carne desfiada.

Misture no azeite que fritou os peixes os pimentões, tomates e cebola bem picados e refogue por uns 5 minutos

Adicione a carne do salmão e uma colher pequena de tempero pronto e Tabasco a gosto.

Refogue tudo por mais uns 5 minutos e veja se está bom de tempero, sal e pimenta.

Vá "ajustando" conforme desejar, mais ou menos picante/tempero pronto.

Retire a água das batatas cozidas e adicione meio copo de leite, 2 colheres de requeijão e sal a gosto.

Com ajuda de um garfo, esmague e misture tudo até ficar um purê cremoso, ajuste com mais ou menos sal e requeijão, conforme desejar.

Numa assadeira pequena, despeje uma camada fina deste "purê" até cobrir todo o fundo.

Despeje toda a carne do salmão refogada com os legumes por cima.

Despeje todo restante do purê até cobrir toda a carne.

Coloque as azeitonas espalhadas no purê a gosto.

Cubra toda a assadeira com fatias de mussarela, apenas uma fatia em cada espaço, sem sobrepor.

Leve ao forno para gratinar por cerca de 25 minutos.

Sirva com salada e/ou arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34354-escondidinho-de-salmao-com-queijo.html>