

SALMÃO GRATINADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de salmão

4 batatas médias levemente cozidas

1 cebola

1 cabeça de alho

1 colher de sopa bem caprichada de manteiga

2 latas de molho de tomate

presunto ou peito de peru

azeite

tempo a gosto

leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure a cebola com azeite, acrescentando água até virar uma pasta. Acrescente o molho de tomate.

Tempere o salmão à sua maneira e coloque na grelha para soltar a água.

Após soltar a água, coloque em vasilhames individuais ou única, acrescente sobre o salmão o molho acima e o presunto picado.

Derreta a manteiga, bata a batata no liquidificador com leite e deixe cozinhar por alguns instantes (cuidado ao dosar o leite para não ficar muito aguado).

Coloque o purê sobre o recipiente com o salmão e finalize com parmesão. Leve ao forno para gratinar.

Sirva ainda quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35541-salmao-gratinado-com-batatas.html>