

SALMÃO TROPICAL

INGREDIENTES

1,5 kg de salmão
1 copo de requeijão
1 cenoura pequena
salsinha, alcaparra para temperar
150 g de muçarela
tomate cereja para enfeitar
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o requeijão com a salsinha, a alcaparra e sal a gosto.
Corte o salmão ao meio no sentido longitudinal.
Coloque o requeijão temperado como recheio unindo as duas partes como um sanduíche.
Corte as cenouras em lascas.
Cubra o peixe com fatias de muçarela, cenoura em lascas e alcaparra inteira.
Cubra o peixe com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 45 minutos.
Depois de pronto, decore-o com os tomates cereja.
Sirva com arroz branco e salada de rúcula.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38866-salmao-tropical.html>