

BATATA RECHEADA COM SALMÃO AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

1 batata grande
1 lata de salmão ralado com molho de tomate
1/2 sachê de tempero pronto sabor legumes
2 colheres de sopa de maionese
2 colheres de sopa de leite
azeite temperado(sabor mediterrâneo)
queijo ralado a gosto
orégano a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave, descasque, corte a batata em 2 partes e ponha para cozinhar.

Quando estiver bem macia, tire do fogo e amasse, utilizando um espremedor de batatas.

Junta a maionese, o leite, o queijo ralado e o tempero pronto sabor legumes à batata amassada e misture bem até formar um purê de batata.

Em um refratário pequeno, coloque um pouco do azeite temperado, para untar.

Despeje no refratário untado o purê de batatas, espalhando, e faça um buraco no meio para o recheio.

Ponha todo o conteúdo da lata de salmão no meio e por cima do purê.

Caso goste, coloque mais um pouquinho de queijo ralado por cima e orégano, e leve ao forno preaquecido em temperatura média, até que a batata doure em volta.

Depois, é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39448-batata-rechada-com-salmao-ao-molho-de-tomate.html>