

ABOBRINHA RECHEADA COM PATÊ DE SALMÃO

INGREDIENTES

3 abobrinhas médias

300 g de salmão

1 ricota

100 ml de creme de leite fresco se necessário acrescente mais

2 colheres de sopa de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PATÊ :

Patê :Leve o salmão ao forno a 200°C para que possa cozinhar e facilitar o batimento.

Após cozido junte com a ricota e o creme de leite fresco e bata em um mixer ou liquidificador até que vire uma pasta homogênea.

Acrescente o recheio com um saco de confeitar com bico de sua preferência ou com uma colher de sopa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40500-abobrinha-recheada-com-pate-de-salmao.html>