ESCONDIDINHO DE SALMÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 cebolas grandes raladas

1/2 xícara de chá de azeite

500 g de salmão cozido em água com sal e desfiado

4 tomates sem pele picados

2 colheres sp de alcaparras

2 colheres rasas de chá de tempero pronto de alho e sal

Salsinha a gosto

PURÊ DE BATATA E MANDIOQUINHA:

Purê de batata e mandioquinha:6 batatas médias

3 mandioquinhas grandes

2 colheres de sopa de margarina

600 ml de leite

1/2 copo de requeijão cremoso

Sal a gosto

Parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Esquente o azeite em uma panela e coloque a cebola para dourar, depois acrescente o salmão, os tomates, um pouquinho de água para não queimar o fundo e o temperinho de alho e sal, refogue por 10 minutos em fogo médio, acrescente a alcaparra e a salsinha e deixe por mais 5 minutos e reserve.

Cozinhe as batatas picadas e depois de estarem fervendo por uns 10 minutos coloque a mandioquinha picada, deixe ferventar até que fiquem bem macias, esprema tudo ainda quente e retorne a panela junto com a margarina, mexa até derreter, acrescente o leite aos poucos sempre mexendo e depois de ferver um pouquinho coloque o requeijão, sempre mexendo, acrescente o sal.

Em refratário de vidro, coloque o recheio e por cima o purê, por último o parmesão, leve ao forno (200ºC) e deixe cerca de 30 minutos ou até gratinar.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43378-escondidinho-de-salmao.html