

SALMÃO AO AÇAFRÃO

INGREDIENTES

600 g de lascas de salmão temperado com sal e limão

1/2 lata de creme de leite sem soro

2 colheres de sopa de queijo cremoso

2 colheres de sopa de parmesão ralado

1/4 de copo de leite

Açafrão e pimenta para polvilhar

MODO DE PREPARO

Arrume em um pirex médio as lascas de salmão.

Polvilhe pouca pimenta-do-reino.

Polvilhe um pouco mais de açafrão.

Cubra com o creme de leite previamente misturado ao leite e queijo e um pouco de parmesão.

Leve ao forno por 20 minutos ou até ficar corado por cima.

Fica cheiroso e gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/45747-salmao-ao-acafrao.html>