

BAURU DE SALMÃO

INGREDIENTES

3 cebolas grandes
5 tomates
1 filé de salmão fresco
6 a 8 fatias de queijo mussarela
6 a 8 fatias de presunto
sal a gosto
1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Deixar o filé de salmão (sem espinhos), no leite por 30 minutos com sal, mas não muito pois o molho já terá sal (para tirar o gosto forte de peixe).

Enquanto isso, picar bem a cebola e o tomate e fazer um molho grosso, com sal a gosto (como se fosse um molho pra cachorro quente) e reservar.

Colocar metade do molho no fundo de um refratário de vidro, como se fosse uma cama para receber o filé do salmão. Colocado o salmão, colocar as fatias de presunto por cima, em seguida o restante do molho, e em seguida, as fatias do queijo mussarela.

Assar em forno a 180°C a 200°C por 30 minutos.

Servir com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46804-bauru-de-salmaa.html>