

SALMÃO TOMAZELLI

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 lata creme de leite
2 latas de leite fresco
300 g queijo tipo gorgonzola
150 g de amêndoas picadas
2 colheres de creme de cebola dissolvida em 1 xícara de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Coloque em uma panela o leite e o queijo em fogo médio.
Deixe ferver até que derreta todo o queijo.
Misture as amêndoas, sal.
Dê uma leve engrossada no molho derramando a mistura do creme de cebola.
Coloque o salmão em uma travessa e cubra com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48315-salmaa-tomazelli.html>