

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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