

PUDIM DE SALMÃO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de sobras desfiadas de salmão

3 ovos

½ xícara de queijo ralado grosso (prato, emental ou similar)

1 colher de sopa de cebola picada

1 colher de sopa de coentro picado

100 ml de creme de leite

Azeite de oliva

Sal

MODO DE PREPARO

Refogar no azeite o salmão com o coentro e a cebola. Se o salmão estiver muito ressecado (dependendo do tempo que passou na geladeira) acrescentar um pouquinho de água, apenas para hidratar.

Untar uma forma de furo, se ela for de aço ou alumínio. Se for de silicone ou antiaderente, não é necessário untar.

Bater com um fouet (no mixer ou a mão) os ovos e o creme de leite. Não bater no liquidificador, para não ficar aerado demais.

Numa tigela (ou na própria panela em que refogou o salmão, mas fora do fogo) misturar bem o salmão, os ovos batidos com creme e o queijo. Acertar o sal.

Despejar a mistura na forma e levar ao fogo em banho-maria, em panela (ou a forma) tampada. Tirar quando o palito sair limpo (mais ou menos meia hora depois que começar a ferver).

Desenforme normalmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50807-pudim-de-salmao.html>