

ESCONDIDINHO DE MACARRÃO COM SALMÃO E CREME DE QUEIJOS COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

500 g de massa curta cozida al dente
Refogado de espinafre
4 colheres das de sopa de azeite
1 colher das de chá de alho picado
1/2 xícara das de chá de cebola bem picadinha
200 g de folhas de espinafre escaldadas
Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto
Creme de queijos
100 g de queijo muçarela ralado
100 g de queijo minas padrão ralado
150 g de ricota fresca amassada
200 g de requeijão cremoso de consistência firme
50 g de queijo parmesão ralado fino
6 colheres (sopa) de cheiro verde picado
Sal, pimenta do reino branca e noz-moscada a gosto
1 receita da cobertura
Cobertura4 ovos
500 g de creme de leite fresco ou UHT
250 ml de leite
Sal, pimenta do reino branca e noz-moscada a gosto
Salmão assado500 g de lombo de salmão com a pele
1 colher (chá) de alho picado
70 ml de vinho branco seco
Sal e pimenta a gosto
6 galhos de tomilho fresco
50 ml de azeite para assar

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho e a cebola no azeite

Creme de queijos

Misture bem todos os ingredientes e utilize na montagem

Misture bem os temperos e deixe o peixe marinhar por meia hora

Coloque o salmão em uma forma pequena e leve ao forno pré

Em um refratário grande inicie a montagem com as lascas de salmão assado, metade do espinafre, metade do creme de queijos, todo macarrão, repita a camada salmão, espinafre e finalize com o creme de queijos

Asse em forno pré

Decore a gosto e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5138-escondidinho-de-macarrao-com-salmao-e-creme-de-queijos-com-espinafre.html>