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 marinar 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