CANAPÉS COM MOUSSE DE SALMÃO COM PIMENTÃO DA ABIMA

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão:350 gramas de salmão fresco

1 dente de alho amassado

1 colher das de sobremesa de caldo em pó para peixe

1 colher das de sopa de tomilho limão fresco

50 ml de vinho branco seco

3 colheres das de sopa de cebola cortada em cubinhos

Azeite para regar

MOUSSE:

Mousse:150 gramas de ricota bem fresca

200 gramas de creme de leite ou iogurte light

1 colher das de sopa de maionese light

100 gramas de cream cheese ou requeijão de consistência firme

1 colher das de sopa de catchup picante

1 pimentão vermelho refogado rapidamente (200 gramas)

Sal, pimenta, noz moscada e temperos a gosto

350 gramas de salmão fresco assado sem pele e sem espinhas

1 sache de gelatina incolor dissolvida em ½ xícara das de chá de água fria e aquecida em banho-Maria

¼ de xícara das de chá de pimentão vermelho refogado, sem pele e sem sementes (opcional)

1 colher das de café de pimenta dedo de moça, cortada em fatias finas (opcional)

MODO DE PREPARO

SALMÃO PARA O PREPARO DA MOUSSE:

Salmão para o preparo da mousse:Tempere o salmão e deixe marinar por 15 minutos.

Coloque em um refratário, regue com azeite e leve para assar em forno médio por aproximadamente 15 minutos.

MOUSSE:

Mousse:Bata todos os ingredientes no processador ou liquidificador e leve para gelar em forma retangular untada ou forrada com papel alumínio. Deixe gelar por 5 horas, desenforme, corte em fatias e monte os canapés

decorando com tomatinho cereja, folhas de manjericão, salsa, cebolinha ou endro fresco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55069-canapes-com-mousse-de-salmao-com-pimentao-da-abima.html