SALMÃO DAS MIL E UMA NOITES

INGREDIENTES

Posta de salmão - lombo - 500 g

3 limões

Alcaparras

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite

4 rodelas de abacaxi em compota

2 folhas de pão árabe -

1 gema de ovo

Queijo parmesão

Queijo brie 3 fatias grossas

Pimenta rosa

MODO DE PREPARO

Retire a pele da posta do salmão e deixe marinar no limão por meia hora.

Coloque em uma fôrma refratária com a manteiga e por cima as rodelas do abacaxi.

Asse por cerca de 20 minutos.

Após esfriar desfie o salmão e pique o abacaxi juntando tudo, formando o recheio.

Abra 2 folhas sobre postas do pão jornal e coloque o recheio, sobre o recheio coloque as fatias do queijo brie.

Feche formando um pacote e coloque em um refratário sobre a manteiga.

Pincele a gema de ovo com um pouco de azeite sobre o pacote.

Polvilhe com queijo parmesão e grãos de pimenta rosa.

Leve ao forno por 15 minutos, a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55168-salmao-das-mil-e-uma-noites.html