

# TORTA DE SALMÃO

## INGREDIENTES

2 batatas grandes cozidas

15 azeitonas verdes picadas

300 g de salmão temperado (limão, salsinha, sal) assado e desfiado

1/2 cebola ralada

2 ovos (claras bem batidas, reserve as gemas)

4 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1 dente de alho pequeno

Cheiro verde a gosto

Tiras de pimentão verde

20 camarões grandes temperados (sal, limão e alho) e refogados

Azeitonas verdes

1 colher de sopa de azeite extra-virgem

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Amasse ou processe as batatas, o queijo parmesão ralado, 1/2 cebola ralada, o dente de alho, metade do azeite, o sal, o cheiro verde, metade das azeitonas e metade do salmão assado desfiado até virar um purê.

Adicione a seguir as claras batidas e as gemas, e 3 colheres de sopa de farinha de trigo misturando bem até ficar homogênea.

Depois adicione o restante das azeitonas picadas e do salmão e misture. Coloque em uma forma refratária untada com azeite e o restante da farinha, decore com azeitonas inteiras, fios de pimentão verde e com os camarões refogados e leve ao forno médio preaquecido até que fique dourado por cima e que ao espetar um garfo ou palito a massa não grude.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55299-torta-de-salmao.html>