

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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