

TOMATES GRATINADOS COM SALMÃO

INGREDIENTES

1 pacote de sopa de sabor salmão
6 tomates grandes
1 dente de alho picado
1 cebola picada
1 colher (sopa) de pimentão vermelho picado
1 colher (sopa) de azeite
200 g de filé de salmão fresco (cortado em cubos bem pequenos)
50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça a sopa de salmão em fogo baixo
Quando ferver, deixe apurar por 1 minuto, desligue o fogo e reserve
Doure o alho, o pimentão e a cebola no azeite por 1 minuto
Adicione o salmão e refogue por 2 minutos em fogo médio
Acrescente a sopa e deixe apurar 3 minutos em fogo médio; depois desligue o fogo e reserve
Corte os tomates ao meio e remova suas sementes e miolo
Recheie os tomates com o preparo do salmão
Polvilhe queijo ralado por cima e leve ao forno para dourar por 4 minutos em forno elétrico

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10019-tomates-gratinados-com-salmao.html>