

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10619-tomates-gratinados-com-salmaa.html>