

Cestinhas de salmão



Ingredientes

- 6 Folhas pequenas de massa de pastel;*
- Um pouco de manteiga (Suficiente para untar a cremeira;*
- 1 Cebola roxa cortada em cubos;*
- 2 Tomates lavados sem semente e sem pele cortados em cubo;*
- 1 Manga Grande;*
- 1 Pepino grande sem sementes cortado em cubo;*
- Salsinha a gosto;*
- 300 Gr de Filet de Salmão cortado em cubos;*
- 4 Colheres de sopa de queijo parmesão fresco;*
- 1 Pé de alface;*
- 1 Pote de iogurte natural.*
- ½ Alho picado;*
- Azeite para temperar;*
- Sal a gosto.*

Modo de preparo

Unte 6 cremeiras (Pote de servir sobremesa) de vidro. Inverta-as, colocando-as com a boca para baixo, em uma assadeira. Sobre cada uma, coloque uma folha de massa de pastel, ajuste para formar uma cestinha e corte as aparas, se necessário. Leve ao forno pré-aquecido a 180° até que fiquem douradas. Retire e deixe esfriar.

À parte misture a cebola, o tomate, a manga, o pepino, a salsinha, o salmão e o queijo parmesão.

Rasgue, com as mãos, as folhas de alface (NÃO PASSAR A FACA DE ALUMINIO) e acrescente aos ingredientes já misturados.

Pegue 1 recipiente de vidro, junte o iogurte, o alho, o azeite e o sal, mexendo até ficar homogêneo.

Coloque uma porção de salada em cada cestinha de massa, já fria, e sirva com o molho a parte.

Agora aguarde os elogios e bom apetite!