SALMÃO AO FORNO

INGREDIENTES

1,8 kg de salmão inteiro

10 dentes de alho triturados

salsinha picada a gosto

orégano a gosto

cominho a gosto

sal a gosto

azeite espanhol a gosto

3 limões (suco)

MODO DE PREPARO

Limpe o salmão retirando as escamas e espinhas

Corte em pedaços grandes

Tempere com orégano, salsinha, sal, cominho e o suco dos limões

Preaqueça o forno a 230

Coloque o salmão em um forma de vidro e cubra com papel alumínio

Leve ao forno e deixe por 25 minutos

Retire o papel alumínio e deixe até dourar e secar um pouco do caldo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10776-salmao-ao-forno.html