SALMÃO DO SAMA

INGREDIENTES

4 pedaços de salmão

1 limão (suco)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 vidro de requeijão

1 vidro de leite de coco

1 pitada de ketchup (apenas para dar cor)

alcaparras a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o limão, sal e a pimenta

Misture em um recipiente o requeijão, o leite de coco e o ketchup

Em uma assadeira própria para ir ao forno, acomode o salmão e despeje a mistura de requeijão sobre ele

Adicione as alcaparras e cubra com papel alumínio

Leve ao forno a 180

Retire o papel alumínio e devolva ao forno por mais 5 minutos para dourar

Sirva com um risoto de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10829-salmao-do-sama.html