

SALMÃO AO FORNO DO REGES

INGREDIENTES

- 1 cebola branca grande, cortada em rodela
- 1 colher (sopa) de sal refinado
- 1 cabeça de alho picado ou 2 colheres de pasta de alho sem sal
- 1 limão médio cortado em rodela
- coentro em ramos
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
- 50 g de margarina com sal
- 1 kg de salmão

MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque as rodela de cebola, que devem ter espessura de 1 cm.

Em seguida, coloque metade do azeite e, depois, o salmão.

Deixe o salmão reservado por 30 minutos, untado com sal, pimenta-do-reino e as rodela de limão.

Aqueça o forno por 10 minutos.

Retire as rodela de limão e coloque no forno.

Após 5 minutos, coloque margarina nas postas e repita a cada 15 minutos.

O tempo de forno deve ser entre 40 e 45 minutos.

Após retirar do forno, deixe esfriar por 5 minutos.

Ao servir, coloque um ramo de coentro por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14938-salmaa-ao-forno-do-reges.html>