

SALMÃO À MARIANA

INGREDIENTES

500 g de filé de salmão (dividido em 4 ou 5 pedaços)
100 ml de suco de limão (aproximadamente 1 copo americano)
1 colher (sopa) de manteiga com sal
2 cebolas brancas cortadas ao meio
1 maço de cebolinha picada
50 g de alcaparras (aproximadamente 2 colheres de sopa)
azeite de oliva extra virgem a gosto
pimenta-do-reino moída a gosto
pimenta-do-reino branca a gosto
sal a gosto (opcional)
papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C (20 a 30 minutos).

Corte o papel-alumínio na mesma quantidade de pedaços do salmão, em tamanho suficiente para embrulhar cada pedaço separadamente com folga, dobrando as pontas em forma de envelope para que os líquidos não escorram.

Unte o papel-alumínio com o azeite de oliva e acomode os pedaços do salmão, adicionando um fio de azeite na parte de cima (para que ambos os lados do salmão estejam envolvidos com o azeite).

Derreta a manteiga numa panela e, em seguida, misture-a ao suco de limão.

Tempere o salmão com a mistura da manteiga com suco de limão.

Acrescente as alcaparras e pimenta-do-reino branca a gosto (a adição de sal é opcional).

Em cada envelope de alumínio, junto com cada pedaço do salmão, coloque metade de uma cebola.

Feche os envelopes sem deixar buracos (mas deixe espaço suficiente para que o vapor circule e cozinhe a carne).

Leve os envelopes ao forno médio por 30 a 40 minutos.

Sirva os pedaços de salmão com a cebola caramelizada, regando-os com o líquido que ficou nos envelopes.

Finalize com a cebolinha picada e pimenta-do-reino moída.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17039-salmaa-mariana.html>