

SALMÃO PERFUMADO NO TOMILHO

INGREDIENTES

3 filés de salmão (não em posta, mas em forma retangular)

1/2 bandeja de tomilho fresco (cerca de 100 g)

10 g de manteiga em bloco

200 g de tomates cerejas

alho, sal grosso, pimenta moída (do reino ou calabresa)

azeite

MODO DE PREPARO

Unte uma travessa para preparar o prato.

Faça uma espécie de "cama" de ramos de tomilho e coloque os filés de salmão.

Derreta o bloco de manteiga no micro-ondas e use um pincel culinário para passá-la no salmão.

Tempere com alho, sal grosso e pimenta a gosto.

Cubra com mais uma camada de ramos de tomilho.

Corte os tomates cereja e use-os para decorar a travessa toda.

Cubra com alumínio e leve ao forno a 180º C por 30 minutos.

Retire do forno, espere esfriar 5 minutos, retire o alumínio e sirva.

Retire os ramos de tomilho para comer o salmão, eles só servem para "perfumar" o filé.

Os ramos de tomilho que sobrarem na bandeja devem ser lacrados com ziploc antes de voltar para a geladeira; caso contrário, eles perderão o aroma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19064-salmao-perfumado-no-tomilho.html>