

SALMÃO BIGMAC (CHEF PEDRO CASSIANO)

INGREDIENTES

6 postas de salmão ou metade de 1 salmão

50 g de gergelim preto

50 g de gergelim branco

azeite de oliva extra virgem a gosto

3 ramos de alecrim

sal a gosto

pimenta do reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

Seque o salmão com um papel toalha e passe sal em todo o filé ou em todas as postas, espalhe bem por toda a carne do peixe.

Acrescente a pimenta do reino branca, despeje o gergelim branco e jogue o gergelim preto onde não tenha o branco.

Coloque a pele do salmão em cima do papel alumínio e regue o salmão com azeite de oliva.

Adicione os ramos de alecrim ao lado do peixe, não coloque em cima, e embrulhe as postas ou o filé inteiro no papel alumínio.

Leve ao forno 180° C por 40 minutos, depois retire a parte de cima do papel alumínio e volte para o forno por mais 3 minutos para dourar por cima e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23465-salmaa-bigmac-chef-pedro-cassiano.html>