

POSTAS DE SALMÃO AO FORNO

INGREDIENTES

800 g de salmão cortado em postas (4 pedaços)

1 limão grande

3 tomates fatiados

1 cebola grande cortada em rodelas

1 pimentão vermelho cortado em fatias finas

1 pimentão amarelo

2 dentes de alho grandes fatiados bem finos

sal e pimenta a gosto

1 copo (americano) de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de salmão com sal, pimenta e o suco do limão.

Deixe marinando por no mínimo 15 minutos.

Tempere a cebola e os pimentões com um pouco de sal.

Forre uma forma com papel alumínio de maneira que sobre bastante nas laterais para cobrir o salmão com folga.

Sobre o papel alumínio no fundo da forma, faça um cama com os tomates e um pouco de sal (sal opcional).

Coloque as postas de salmão sobre os tomates e espalhe a cebola e os pimentões previamente temperados por cima.

Regue com o azeite.

Feche os ingredientes com o papel alumínio fazendo uma trouxa.

Certifique-se que o papel não encoste nos ingredientes.

Coloque no forno preaquecido a 220° C, por 20 minutos ou se preferir mais sequinho, abra o salmão por mais cinco minutos antes de servir.

Sirva com arroz branco, salada ou qualquer outro acompanhamento que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23852-postas-de-salmao-ao-forno.html>