

# MEDALHÃO DE SALMÃO

## INGREDIENTES

4 files de salmão em formatos redondos

2 dentes de alhos

1/2 cebola picada

1 colher de azeite

sal a gosto

100 g de queijo gorgonzola

## MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira coloque papel alumínio.

Corte 4 rodelas de cebola.

Sobre as rodelas de cebola, acrescente os medalhões de salmão.

Coloque a cebola picadinha, alho, sal e um fio de azeite sobre os medalhões.

Apos uns 20 minutos, vire os medalhões e regue com mais um fio de azeite.

Por fim, derreta uns 100 g de queijo gorgonzola e regue por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24596-medalhao-de-salmao.html>