

SALMÃO COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES

1 kg de salmão
3 dentes de alho
suco de 2 limões
2 colheres (sopa) de azeite
5 ramos de alecrim fresco
1 colher (sopa) de sal
1/2 maço de salsinha fresca
3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Limpe o salmão, retirando as espinhas e o couro (também pode ser feito com o couro).

Corte o salmão em postas, com aproximadamente 3 dedos de largura e reserve (sempre dê preferencia a recipientes de vidro, evitando assim a contaminação do salmão).

Em um liquidificador, misture os demais ingredientes, todos de uma vez e bata ate obter um "molho" consistente e homogêneo.

Despeje o molho sobre o salmão, cubra com filme plástico e deixe por aproximadamente 30 minutos na geladeira.

Preaqueça o forno a 200º C por 10 minutos.

Escolha uma forma de alumínio, onde seja possível dispôr todas as postas de salmão lado a lado, deixando pelo menos um dedo de espaço entre cada uma delas.

Para que o salmão asse por igual, mantendo o sabor e reduzindo-se o nível de gordura, aconselhamos que seja utilizado grelha interna na forma, visando deixar as postas suspensas, ou seja, sem contato com o fundo da forma.

Coloque no forno por aproximadamente 40 minutos e, quando começar a dourar, abra o forno e regue com a manteiga derretida (bem quente).

Pode usar pincel de silicone para facilitar a aplicação (acrescente um fio de azeite à manteiga enquanto derrete, assim possibilitará o aumento da temperatura dela).

Neste momento, salpique folhas de salsinha e de alecrim sobre as postas, dando um sabor especial e mais beleza ao prato.

Deixe assar por mais 15 minutos, retire e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25166-salmao-com-ervas-finias.html>