

SALMÃO ASSADO REALLI

INGREDIENTES

500 g de salmão limpo

suco de 1 limão

sal

pimenta a gosto

alho picado

tomate

2 folhas de louro

alcaparras a gosto

alho-poró

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com azeite tempere o salmão com sal, pimenta, alho, limão, as folhas de louro e deixe marinar por 10 minutos.

Leve ao forno a 230º C sem papel-alumínio deixe assar por 20 minutos vai olhando p não queimar se seu forno for muito potente abaixe a temperatura para 180º C.

Eu coloco um alho partido no meio para assar junto, pois ele vira um patê que combina perfeitamente com o salmão.

Salpique alho-poró por cima, pois dará um gosto incrível.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25313-salmao-assado-realli.html>