

# SALMÃO DA MYLA

## INGREDIENTES

1 kg de file de salmão

4 limões

2 sachês de tempero sazón para saladas

tempero baiano a gosto

pitadas de tempero completo a gosto

azeite de oliva para molhar

1 cebola em rodelas

1 batata em rodelas

4 dentes de alho amaciado

## MODO DE PREPARO

Em uma tábua de carne, perfure o file de salmão na frente e atrás.

Depois de furado, esprema 2 limões na parte da escama.

Coloque o alho já picado, o sachê para saladas, o tempero baiano e a pitada de tempero completo.

Por último, coloque o azeite e espalhe bem com as mãos ou com o auxílio de uma colher.

Vire o salmão e faça o mesmo procedimento na frente.

Em uma assadeira untada com azeite, coloque o salmão (a parte da escama para baixo).

Acrescente as rodelas de cebola em cima, e as rodelas de batatas nas laterais.

Leve ao forno preaquecido (180º C) por 40 minutos, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25619-salmao-da-myra.html>