

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 amaçado

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25619-salmaa-da-myla.html>