SALMÃO COM ALCAPARRAS E PALMITO

INGREDIENTES

2 filés de salmão de 1 kg cada, sem pele

65 g de alcaparras

300 g de palmito

1 tablete de 200 g de manteiga com sal

batatas

limão

azeite

alho a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com limão, sal e alho a gosto.

Deixe os filés marinando por uma hora.

Com as batatas descascadas, corte em rodelas de 1,5 cm de espessura, em quantidades suficiente para forrar a assadeira.

Cozinhe as batatas por tempo suficiente para que fique al dente, cuidado para não deixá-las muito cozidas.

Espalhe um fio de azeite na assadeira e acomode as rodelas de batatas.

Coloque os filés por cima das batatas e cubra a assadeira com papel alumínio.

Preaqueça o forno a 180° C.

Coloque a assadeira no forno e deixe por 20 minutos.

Em uma panela, derreta a manteiga, depois coloque a alcaparras sem água, o palmito picado, alho e sal a gosto.

Mexa em fogo médio por cerca de 10 minutos.

Passados os 20 minutos da assadeira no forno, retire-a, tire o papel alumínio e coloque todo o molho de alcaparras e palmito sobre os filés.

Leve ao forno a 180° C por mais 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25627-salmao-com-alcaparras-e-palmito.html