

SALMÃO DE FORNO AO MOLHO DO CHEF

INGREDIENTES

500 g de salmão

3 colheres de cream cheese

2 colheres de ketchup

50 ml de leite

1 pitada de orégano

1 pitada de cominho

sal a gosto

rodelas de tomate (opcional)

azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com sal e azeite e deixe reservado, enquanto prepara o molho.

Para o molho, em um recipiente acrescente o cream cheese, o ketchup e o leite, mexa bem.

Acrescente o sal, uma pouco de azeite e o cominho, mexa novamente.

Em uma forma, coloque um pouco de azeite, o suficiente para servir de base para o salmão.

Coloque o salmão e despeje o molho por cima.

Acrescente o tomate se desejar e leve ao forno por 40 minutos em fogo médio de 200°C a 250°C, dependendo do forno.

Sirva com uma salada, batata-doce e um bom vinho ou suco de uva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/27057-salmao-de-forno-ao-molho-do-chef.html>