

SALMÃO DO TIO VALDEMAR, SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 postas de salmão (cerca de 800 g) sem tirar a pele

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

azeite extra virgem a gosto

10 tomates cerejas cortados em 4

10 folhas de manjericão

1 copo de vinho branco

50 g de azeitonas pretas sem caroços em fatias

MODO DE PREPARO

Salgue o salmão, coloque a pimenta-do-reino.

Leve para assar, em um refratário, em forno preaquecido a 220°C, por 30 minutos.

Faltando uns 5 minutos, pegue um frigideira e aqueça uma boa quantidade de azeite de oliva.

Acrescente a azeitona, o manjericão e os tomates.

Deixe dar uma boa aquecida, acrescente o vinho e deixe evaporar o álcool.

Acrescente sal a gosto.

Tá pronto.

Retire o salmão do forno, jogue o molho por cima e pode servir.

Acompanhamento: arroz branco com espinafre e alho.

Divino!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28048-salmao-do-tio-valdemar-simples-e-delicioso.html>