

SALMÃO À MODA

INGREDIENTES

1,5 kg de salmão em postas
suco de 1 limão
3 tomates cortados em rodela
1 cebola grande cortada em rodela
3 batatas cortadas em rodela grossas pré-cozidas com sal
salsinha e cebolinha a gosto
azeite a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente, cozinhe as batatas cortadas em rodela grossas.

Enquanto cozinha as batatas, vá temperando as postas do salmão com sal, disponha em uma assadeira e regue com azeite por cima.

A seguir coloque a salsinha, a cebolinha, os tomates e as cebolas em rodela, coloque mais sal e azeite.

Quando as batatas estiverem prontas, coloque por cima de tudo e regue com mais azeite, misture os ingredientes.

Cuba com papel alumínio e leve ao forno médio por cerca de 1 hora 10 minutos.

No final, retire o papel alumínio para dourar as batatas e o peixe.

Agora é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28669-salmaa-a-moda.html>