

SALMÃO AO FORNO – BISTRÔ MARIE

INGREDIENTES

1 kg de salmão inteiro

1/2 colher de sal

suco de 1/2 limão

1 colher de chá de orégano

1 cebola em rodelas

1 tomate em rodelas

1/2 pimentão amarelo em fatias finas

1/2 pimentão vermelho em fatias finas

2 colheres de manteiga

1 pequena porção de salsinha e cebolinha

1 pouco de azeite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Colocar o salmão numa forma, acrescentar os pedaços de manteiga, depois as cebolas em rodelas, os tomates em rodelas e os pimentões amarelo e vermelho.

Salpicar com a salsinha e cebolinha.

Colocar um fio de azeite por cima.

Tampar a forma com papel alumínio e colocar no forno preaquecido a 180°C por 30 ou 40 minutos (depende do forno).

Regar com o caldo da manteiga.

Tirar o papel alumínio e deixar mais 10 minutos.

E pronto!

Muito saudável e delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28737-salmao-ao-forno-bistro-marie.html>