

# 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 rodela
- 1 tomate em rodela
- 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 rodela, os tomates em rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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