

SALMÃO À SICILIANA

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de filé de salmão inteiro, com pele (ou em postas)

250 ml de vinho branco seco

200 g (ou 1 vidro de conserva pequeno) de alcaparras

2 limões sicilianos

4 ramos de alecrim fresco (ou uma colher de sopa rasa de alecrim desidratado - se preferir, coloque menos)

1/2 copo de água

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Com o filé previamente descongelado na parte baixa da geladeira (é preferível não descongelar em água para não perder sabor), comece cortando o filé inteiro em postas do tamanho de 1 palmo, descartando partes gordurosas ou eventuais espinhas (pode acontecer do seu filé vir com algumas).

É muito importante não descartar a pele do salmão, é ela que irá manter o sabor e a maciez da carne.

Se você já comprou em postas, desconsidere esta parte.

Tempere as postas com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Em um refratário grande, coloque 250 ml de vinho branco seco, as alcaparras com o líquido da conserva (isso fará toda a diferença na marinada), as folhas dos ramos de alecrim (retire o talo) e o suco de 1 dos limões, juntamente com 1/2 copo de água.

Corte em rodelas o limão restante e reserve.

Disponha as postas de salmão dentro do refratário, banhe-o na marinada e coloque as rodelas de limão em cima das postas, enfeitando o peixe.

Deixe descansar por 20 minutos e, enquanto isso, preaqueça o forno a 180° ou 200°C.

Coloque o refratário no forno por 40 a 60 minutos (o tempo depende da potência do forno).

Após 40 minutos, experimente tirar uma lasca do peixe com um garfo, se soltar bem, está pronto.

Sugiro como acompanhamento arroz branco e batata sautée.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29035-salmao-a-siciliana.html>