

SALMÃO NO FORNO AO MOLHO DE ALCAPARRAS E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

1 kg e 300 g de salmão (usei salmão fresco)
100 g de alcaparras
100 g de champignon fatiado
3 batatas médias cortadas em rodelas
1/2 cebola fatiada em meia-lua
2 limões
azeite
sal a gosto (usei sal do himalaia - sal rosa - tem menos sódio)
pimenta-do-reino moída
cheiro verde

MODO DE PREPARO

TEMPERO DO PEIXE:

Tempero do peixe:

MOLHO:

Verifique se a pele do salmão está com escamas, se estiver retire todas elas e lave bem.

Pegue uma vasilha em que caiba todo o salmão, de preferência inteiro (o meu ficou em 2 partes pois comprei assim).

Faça um suco com os 2 limões (somente a fruta).

Os passos a seguir são feitos com o lado da pele virado para baixo.

Utilize um garfo ou uma faca para fazer alguns furos na carne do salmão para que o tempero penetre melhor.

Despeje o suco de limão sobre o salmão e jogue mais algumas vezes por cima.

Coloque o sal a gosto e uma pitada de pimenta-do-reino e esfregue na carne do salmão.

Despeje mais suco sobre o salmão.

Vire o salmão dentro da vasilha com a pele para cima e o deixe dentro do suco por cerca de 30 minutos.

Molho:Pegue metade das alcaparras e pique com uma faca como se fosse alho socado.

Numa panela coloque um pouco de azeite para esquentar.

Quando estiver quente jogue o champignon e vá mexendo por cerca de 3 minutos.

Retire o champignon e ponha numa vasilha separada.

Com o azeite ainda no fogo jogue as alcaparras picadas e mexa por cerca de 2 minutos.

Pegue uma vasilha de cerca de 150 ml e despeje o azeite com as alcaparras que estavam na panela.

Acrescente mais azeite e o cheiro-verde e misture bem.

Cozinhe as batatas um pouco, mas sem deixar muito mole, pois elas vão ao forno junto com o salmão.

Coloque o forno para aquecer a 180°C.

Em uma forma, coloque papel alumínio de tamanho suficiente para poder cobrir o salmão depois, coloque o lado mais brilhoso para baixo.

Coloque o salmão inteiro com a pele virada para baixo no meio da forma e despeje o suco em cima dele.

Espalhe o champignon por cima do salmão.

Pegue o resto das alcaparras que ficaram inteiras e também espalhe por cima do salmão.

Unte o papel alumínio com um pouquinho de azeite em torno do salmão para colocar as batatas e elas não grudarem.

Espalhe as batatas em volta do salmão e despeje a cebola por cima das batatas.

Jogue todo o molho que você preparou em cima do salmão.

Pegue o azeite e jogue mais um pouquinho em cima do salmão e por cima das batatas e cebolas.

Embrulhe o peixe no papel alumínio e feche bem nas bordas.

Coloque no forno, eleve a temperatura para cerca de 230°C e deixe por 40 minutos.

Passado esse tempo, retire do forno e abra com cuidado por causa do vapor que vai estar dentro do papel alumínio.

Com ele aberto leve novamente ao forno por mais 15 minutos para dourar.

Retire e está pronto, só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29629-salmao-no-forno-ao-molho-de-alcaparras-e-champignon.html>