

FILÉ DE SALMÃO NA MANTEIGA DE ERVAS

INGREDIENTES

1 filé de salmão limpo com pele e sem escamas

150 g de manteiga

5 folhas de hortelã

5 folhas de manjeriço

1 ramo de alecrim

5 folhas de salsinha

1 colher de sopa de chimichury

orégano a gosto

sal a gosto

1 limão

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de salmão com sal e limão (ou tempero pronto para peixe, não exagere no sal).

Deixe marinar na geladeira por 30 minutos.

Enquanto isso prepare a manteiga de ervas.

Coloque em um recipiente a manteiga e todos os temperos macerados ou picados.

Misture bem até formar uma pasta.

Adicione o sal a gosto.

Retire o filé da geladeira e coloque em uma assadeira antiaderente, com a pele para baixo ou na normal com um fio de óleo.

Passe a manteiga de ervas sobre o filé, espalhando bem.

Asse em forno preaquecido por 30 minutos a 180°C.

O filé vai ficar bem molhadinho e suculento.

Sugestão de acompanhamento, purê de mandioquinha e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29879-file-de-salmao-na-manteiga-de-ervas.html>