

SALMÃO COM ALCAPARRAS E ERVAS FINAS

INGREDIENTES

1 kg de salmão em postas

50 g de alcaparras

3 dentes de alho

sal a gosto

1 limão

2 colheres de ervas finas

3 colheres de manteiga

1 colher de azeite

1/2 cebola bem picada

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Unte a travessa com o azeite.

Tempere o salmão com alho amassado, limão, sal, ervas finas e a cebola.

Reserve na geladeira por 30 a 40 minutos.

Aqueça o forno.

Em uma frigideira derreta a manteiga com a alcaparra.

Coloque a travessa no forno cobrindo com o alumínio durante 20 minutos.

Retire o papel alumínio.

Regue o Salmão com a manteiga e alcaparra derretida e deixar dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30101-salmao-com-alcaparras-e-ervas-finias.html>