

SALMÃO ASSADO COM SALADA TROPICAL

INGREDIENTES

5 folhas de alface
6 tomates piccolo
1/4 de uma manga
6 pedaços pequenos de mozzarella de búfalo
800 g salmão
1 colher de sal
1 dente de alho amassado com um pouco de sal
1 colher de café de pimenta-do-reino
1 limão
1 colher de sopa de azeite
3 ramos de alecrim

MODO DE PREPARO

SALMÃO:

Salmão:Retire a pele do filé de salmão.
Tempere com alho, sal, pimenta-do-reino, azeite e limão.
Deixe descansar no tempero (aproximadamente uma hora).
Leve ao forno com o alecrim por vinte minutos.
Coloque ervilhas congeladas e leve ao forno por um minuto (opcional).

SALADA:

Salada:Corte todos os ingredientes.
Tempere a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30597-salmao-assado-com-salada-tropical.html>