

SALMÃO DELICIOSO DO RODRIGO

INGREDIENTES

2 kg de salmão

1 limão siciliano

4 dentes de alho que você irá embrulhar em papel alumínio e colocar no forno por alguns minutos até que amoleça, então irá retirar a casca

1 colher (sopa) de folhas de alecrim.

1 colher de sobremesa não cheia de sal

3/4 de xícara de azeite

7 batatas médias cortadas em fatias de aproximadamente 2 cm, cozidas al dente e depois fritas e temperadas com sal a gosto

MODO DE PREPARO

Passe o suco do limão no salmão e deixe por uns 5 minutos, lave-o. Em um multiprocessador ou liquidificador, bata bem o azeite, as folhas de alecrim, dentes de alho e o sal. Forre um pirex com papel alumínio (deixando sobras para embrulhar o salmão).

Coloque o Salmão, regue com o molho feito com azeite e coloque raspas da casca do limão Siciliano por cima. Embrulhe-o e leve ao forno médio preaquecido por uns 30 minutos (tempo que pode variar dependendo da espessura do salmão).

Retire-o do forno, abra o alumínio e teste para sentir se está cozido.

Coloque as batatas que foram cozidas e levemente fritas. Regue o salmão e as batatas com o molho e leve novamente ao forno por alguns minutos até que fique douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/31694-salmao-delicioso-do-rodrigo.html>