

SALMÃO COM TOMATE SECO E ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 filé de salmão de 1 kg a 1,200 kg

1 kg e 1/2 de batata

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

2 cebolas

tomate seco

alcaparras

sal

alho

orégano

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em fatias parecidas, não muito grossas.

Cozinhe com sal, não deixe ficar muito cozidas pois ainda irão ao forno, reserve.

Lave o filé de salmão e coloque em uma forma untada com azeite de oliva, tempere com sal e alho a gosto. Não coloque muito alho para não tirar o gosto do peixe.

Ao redor do peixe coloque as cebolas e o pimentão em rodelas e também a batata. Por cima do peixe coloque o tomate seco e as alcaparras.

Regue tudo com azeite de oliva e salpique orégano. Coloque no forno (sem tampar o peixe) por aproximadamente 45 minutos (dependendo do forno).

Não deixe queimar para não ressecar o peixe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34219-salmao-com-tomate-seco-e-alcaparras.html>