

POSTAS DE SALMÃO COM SHIMEJI

INGREDIENTES

6 postas de salmão fresco

400 g Shimeji

1/2 limão

1/2 xícara de azeite

1 colher pequena de orégano

1 colher pequena de salsa

1 colher pequena de sal

3 folhas de louro

1 ramo de alecrim

1 cebola media

Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Limpe as postas, esprema a metade de um limão sobre o peixe e reserve por 10 minutos.

Enquanto isso misture em uma xícara o azeite, o orégano, a salsa, o sal, o alecrim e as folhas de louro.

Deixe a mistura apurar por 10 minutos.

Volte no peixe, pincele um pouco de azeite em cada posta e salpique sal dos dois lados.

Deixe descansar por mais 15 minutos.

Unte com margarina uma forma ou pirex e disponha algumas rodelas de cebola, em seguida coloque as postas e coloque a mistura de temperos por cima, por último disponha as demais rodelas de cebola e na metade do tempo coloque o Shimeji (tempere a gosto).

Leve ao forno por 30 minutos (não precisa colocar papel alumínio).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36312-postas-de-salmao-com-shimeji.html>