

SALMÃO DO LUISINHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de salmão
4 dentes de alho amassados
3 limões espremidos
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
1/2 xícara de salsinha picada
1/2 xícara de cebolinha verde picada
100 g de tomates secos picados
100 g de alcaparras
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fazer um molho com todos os ingredientes (menos o salmão).

Deixe na geladeira dentro de um vidro fechado até o dia seguinte.

Temperar o salmão, 1 hora antes de assar no forno.

Fazer cortes e colocar o tempero.

Untar um refratário.

Colocar o salmão com a pele para baixo, cobrir com papel alumínio e levar ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Retirar o papel alumínio e deixar dourar por mais uns 10 minutos

Decorar com cebolinha verde e untar com azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36583-salmao-do-luisinho.html>