

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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