

SALMÃO AO CHAMPIGNON E ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 salmão inteiro

1 limão

1 vidro de champignon

1 vidro de alcaparras

pimenta-do-reino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Com uma pinça retire os espinhos do salmão.

Faça cortes no sentido vertical do peixe.

Tempere com pimenta-do-reino, limão e sal a gosto.

Coloque entre os cortes as alcaparras.

Por último, corte os champignons ao meio e coloque-os por cima do salmão.

Leve ao forno preaquecido por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36710-salmao-ao-champignon-e-alcaparras.html>