

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-salmaa-ao-champignon-e-alcaparras.html>