

# SALMÃO NO FORNO

## INGREDIENTES

2 kg de salmão  
6 cebolas  
6 dentes de alho  
1 maço de salsinha e cebolinha  
azeite  
7 limões  
1 vidro de azeitona média  
4 colheres de sopa de shoyu  
5 batatas médias  
orégano  
pimenta- do -reino  
tempero baiano  
2 sazóns para aves e peixes  
1 saquinho para colocar o salmão  
papel alumínio

## MODO DE PREPARO

Um dia antes de levar o salmão para mesa você já deve temperá-lo.

Esprema os limões.

Em um processador, ou liquidificador, junte o suco de limão com o alho, depois as 5 cebolas, aproximadamente 3 colheres de sopa de azeite, a salsinha com a cebolinha, pimenta-do-reino, tempero baiano e por último o sazón.

Reserve em um saquinho e amarre (de preferência de um dia para o outro).

Retire-o do saquinho.

Abra o papel alumínio e coloque o peixe em cima.

Corte 1 cebola em rodela.

Espalhe a cebola, o shoyu e as azeitonas em cima do salmão.

Enrole ele no papel alumínio de modo que não escorra o líquido.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno já preaquecido.

Corte as batatas ao meio e leve para cozinhar por 15 minutos sem pressão.

Após coloque as batatas junto com o Salmão.

Jogue azeite e orégano.

Deixe mais 20 minutos no forno.

Depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36987-salmaa-no-forno.html>