

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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