

SALMÃO COM GENGIBRE

INGREDIENTES

- 1 kg salmão
- 1/2 cebola picada em pedaços bem pequenos
- 1 cebola em rodelas
- 3 dentes de alho bem amassados
- 1 pedaço de gengibre bem picado
- 1 colher de chá de limão ou vinagre
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com todos os ingredientes e deixe por meia hora para pegar o gosto dos temperos.

Coloque em um refratário o azeite para untar e rodelas de cebola.

Com o tempero, coloque todo o salmão e cubra a forma com papel alumínio.

Leve ao forno por 15 minutos e depois retire o papel alumínio para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37478-salmaa-com-gengibre.html>