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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37478-salmao-com-gengibre.html