

SALMÃO COM TOMATE-CEREJA E PIMENTÃO

INGREDIENTES

3 filés de salmão (180 g cada)

15 tomates-cereja cortados ao meio

1 pimentão verde cortado em rodelas

3 colheres (sopa) de azeite

suco de meio limão

sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o salmão descansando no suco de limão por 10 minutos.

Aqueça o forno a 250°C.

Em uma assadeira coloque o salmão, arrumando os tomates virados com as sementes para cima e o pimentão.

Despeje o azeite, sal e pimenta por cima.

Leve ao forno por 10 minutos ou até o salmão ficar opaco e os tomates macios.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39239-salmao-com-tomate-cereja-e-pimentao.html>