

SALMÃO COM ALCAPARRAS NO FORNO

INGREDIENTES

1 filé de salmão (eu compro o da frescatto a vácuo, 1kg)

1 colher de chá de alcaparras

manteiga a gosto

batatas pequenas

1 caldo knorr

requeijão a gosto

MODO DE PREPARO

Esquente o forno em fogo alto.

Use uma forma retangular, o tamanho vai variar, use uma que seja proporcional ao tamanho do seu filé de salmão e que sobre algum espaço para colocar as batatinhas ao redor.

Coloque o salmão na forma.

Em uma tábua ponha a quantidade desejada de alcaparras e as corte em pedacinhos. Ponha as alcaparras cortadas em cima do salmão. Adicione a manteiga, corte pedaços finos e pequenos, quanto baste, e ponha em cima das alcaparras.

Em um xícara adicione um pouco de água e coloque o caldo Knorr, leve ao micro-ondas, o suficiente para esquentar a água. Tire do micro-ondas e misture o caldo Knorr e a água com uma colher. Espalhe por cima do salmão.

Lave as batatinhas e ponha quantas der o redor do salmão, nada organizado, como puder você coloca.

Adicione um pouco mais de água, não exagere, adicione o suficiente para que o salmão nem as batatinhas queimem.

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno, abaixe o fogo para fogo médio-baixo.

Em tempo de preparo botei uma hora-uma hora e vinte, mas pode variar, fique sempre verificando o salmão. Tire do forno e use uma colher para pegar a água com a manteiga derretida, que agora está ao redor do salmão, e despeje em cima do mesmo.

Como você estará sempre verificando como está o salmão, você terá um ideia de quando está quase pronto, então quando estiver nesse ponto tire o papel alumínio e leve de volta ao forno, deixe dourar um pouco e retire. Ao retirar regue bastante o salmão com aquela mesma água. Esse é o segredo pro salmão ficar bem molhadinho e não seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39407-salmao-com-alcaparras-no-forno.html>