

SALMÃO À MODA DO NECO

INGREDIENTES

- ½ filé de salmão sem pele
- 1 vidro de 200 ml de leite de coco
- 3 batatas médias
- 1 pimentão verde
- 2 tomates
- ½ cebola grande
- 150 g de presunto magro
- 200 g de queijo mussarela
- 2 colheres de queijo parmesão para salpicar
- 2 colheres de azeite de oliva
- ½ limão
- Sal, pimenta, orégano a gosto

MODO DE PREPARO

- Em um prato refratário coloque o salmão em pedaços (porções de 150 g).
- Tempere com azeite de oliva, limão, sal e pimenta moída a gosto e reserve.
- Descasque e corte as batatas em fatias não muito finas, e leve para cozinhar por 5 minutos em água fervente com 2 colheres de sopa de sal.
- Fatie o pimentão, os tomates e a cebola, e distribua sobre o salmão.
- Em seguida distribua as fatias de batata e tempere com pimenta moída e orégano.
- Cubra com o presunto e com o queijo, regue com o leite de coco.
- Leve ao forno a 180°C preaquecido por 20 a 30 minutos.
- Retire do forno e salpique o queijo parmesão e leve ao forno novamente por mais 5 a 10 minutos.
- Sirva com arroz e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41245-salmaa-a-moda-do-neco.html>