

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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