

SALMÃO AO FORNO NA MAIONESE COM BATATA INGLESA.

INGREDIENTES

1 kg de salmão em postas
1/2 kg de batata inglesa fatiada
1 cebola grande fatiada em rodelas
azeite extra fino
1 pote de maionese
1 colher de sopa de mostarda
sal a gosto
4 dentes de alho ralado
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Pegue as postas de salmão, coloque o sal a gosto e os dentes de alho ralado por cima.

Coloque azeite envolvendo todo o peito, acerte o sal.

Misture de 6 a 7 colheres de sopa de maionese em cima do peixe.

Deixe no descanso por 15 minutos.

Cozinhe as batatas em rodelas "al dente".

Acrescente ao peixe as batatas e as fatias de cebola.

Forre uma forma com o papel alumínio e pincele com o azeite.

Acrescente de 4 a 5 colheres de sopa de maionese até forrar toda bandeja.

Coloque o peixe com todos ingredientes na forma e pincele novamente com azeite.

Coloque de 4 a 5 colheres de maionese por cima do peixe e das batatas.

Cubra com a papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos.

Retire o papel alumínio e espalhe o queijo ralado por cima de todo o peixe.

Deixe por mais 30 minutos até dourar o peixe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/41348-salmao-ao-forno-na-maionese-com-batata-inglesa.html>