

FILÉ DE SALMÃO COM CEBOLA E ALHO

INGREDIENTES

1 posta de filé de salmão de 1 Kg a parte mais grossa

1 cebola grande picada bem fina

4 dentes de alho amassados

1 tempero para peixe

2 xícaras de chá de coentro picado

Sal a gosto

2 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Tirar a pele do salmão.

Misture o sal com o tempero para peixe e passe em ambos os lados.

Deixe marinar por 20 minutos.

Unte uma forma com o azeite, coloque o salmão e por cima passe metade do alho amassado, uma xícara de coentro e metade da cebola.

Leve ao forno em temperatura de 270°C por 20 minutos.

Retire do forno e remova todos os temperos, vire o salmão com cuidado para não quebrar. Coloque o restante dos temperos obedecendo a mesma ordem.

Leve ao forno por mais 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41497-file-de-salmao-com-cebola-e-alho.html>