

# SALMÃO SUCULENTO

## INGREDIENTES

- 1 posta de salmão de 1 kg
- 2 cebolas médias
- 1 dente de alho grande
- 1 xícara de chá de coentro
- 1 tempero para peixe
- 4 colheres de sopa de requeijão cremoso
- Sal a gosto
- Pimenta (opcional)
- 2 colheres de sopa de azeite

## MODO DE PREPARO

Retire a pele do salmão.

Bater no liquidificador as cebolas, o alho e o coentro com água o suficiente para cobrir o salmão, depois acrescente o sal e o tempero para peixe, mergulhe a posta neste preparado e deixe por 15 minutos.

Unte uma forma com o azeite e coloque o salmão.

Adicione 2 colheres de requeijão e espalhe por cima.

Leve ao forno a 270°C e deixe por 15 minutos.

Tire do forno e com cuidado para não quebrar vire o salmão.

Adicione as outras colheres de requeijão, leve ao forno por mais 15 minutos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41902-salmaa-suculento.html>