SALMÃO SUCULENTO

INGREDIENTES

1 posta de salão de 1 kg

2 cebolas médias

1 dente de alho grande

1 xicara 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 preparo 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 270ºC 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41902-salmao-suculento.html