

FILÉ DE SALMÃO DA HORA

INGREDIENTES

1 posta de salmão de 1 kilo

1 sachê de tempero para peixe

Sal o quanto baste

4 folhas de louro verde

1 cebola grande

4 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Retire a pele do salmão.

Em um recipiente misture o tempero para peixe e o sal.

Passe a mistura sobre o filé de ambos os lados.

Deixe marinar por 15 minutos.

Untar uma forma com o azeite e coloque o filé.

Corte a cebola em rodelas e arrume sobre o filé sem desmantha, faça o mesmo com as folhas de louro.

Leve ao forno a 270°C por 20 minutos, após retirar do forno e remova a cebola e o louro, deixando em uma vasilha, vire o filé e recoloque os temperos da mesma forma, leve ao forno por mais 20 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42237-file-de-salmao-da-hora.html>