

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.

Passa 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 rodela e arrume sobre o filé sem desmancha, 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 recoloca os temperos da mesma forma, leve ao forno por mais 20 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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