

SALMÃO ASSADO MAGNÍFICO

INGREDIENTES

1 salmão limpo

sal e pimenta a gosto

5 dentes de alho picadinhos

suco de 1 limão

500 g de batatas descascadas e cordadas em rodelas de médias

5 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de cheiro-verde ou coentro

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com sal, limão, pimenta e o alho por dentro e por fora, deixe descansar por 5 minutos.

Pegue um tabuleiro forre com as batatas e coloque por cima o salmão temperado.

Regue com o azeite e mais um pouco de alho picado, leve ao forno por 35 minutos ou até o garfo entrar fácil na salmão.

Depois de pronto ao levar para mesa, polvilhe o cheiro-verde.

Dica: Acompanha com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42257-salmao-assado-magnifico.html>