

SALMÃO AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

- 1 peça de salmão
- 3 tomates médios (sem casca e sem semente picados)
- 2 cebolas médias (picadas)
- Sal (a gosto)
- 3 limões
- 4 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Pegue a peça coloque-a em uma forma grande.

Esprema os limões em cima do salmão junto com sal e o alho picado.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

Depois de desligar o forno pegue uma panela média frite a cebola até ela ficar macia.

Logo após coloque os tomates junto com a cebola frite até o tomate se desmanchar, adicione um pouco de água e sal a gosto.

Retire o salmão do forno e coloque o molho por cima.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42863-salmaa-ao-molho-de-tomate.html>