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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42863-salmao-ao-molho-de-tomate.html