FILÉ DE SALMÃO DA ANGELINA

INGREDIENTES

4 filés de salmão

suco de 1 limão

sal

pimenta-do-reino

alcaparras

6 tomates pelados cortados ao meio

3 cebolas cortadas em rodelas

manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque os 4 filés de salmão em um refratário e tempere com o suco de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Deixe marinar por 30 minutos.

Forre uma forma com papel alumínio e sobre ela faça uma camada de cebolas, sobre elas as postas de salmão, depois os tomates pelados e as alcaparras. Despeje o restante do molho que sobrar no refratário.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno 40 minutos. Depois abra o papel alumínio e coloque sobre cada filé de salmão um pedacinho de manteiga.

Leve ao forno mais 5 minutos e estará pronto. Decore a gosto e sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43079-file-de-salmao-da-angelina.html