

# SALMÃO À LÁ MÁRIO

## INGREDIENTES

1 filé de salmão (de 1 kg a 1,5 kg)  
1 pote creme de leite/nata (300 g)  
100 g queijo provolone - ralado  
4 dentes de alho picado  
mostarda a gosto  
300 g de pinhão cozido cortado ao meio (pesado antes de cozinhar)  
sal a gosto  
páprica a gosto  
100 g de alcaparras  
100 g de champignon fatiado  
1 colher (sobremesa) de cebolinha picadinha  
1 colher (sobremesa) de salsa picadinha  
suco natural de 1 limão

## MODO DE PREPARO

Esprema o limão sobre o filé de salmão e reserve por 10 minutos e depois tempere o filé de salmão com sal, páprica e alho a gosto.

Leve o salmão ao forno pré-aquecido a 250°C por 10 minutos. Enquanto isso misture o creme de leite com mostarda a gosto (recomendo duas colheres de sopa rasas). Retire o peixe do forno, espalhe todos os ingredientes por cima (menos o queijo) e ao redor e por último despeje a mistura do creme de leite com mostarda. Leve ao forno a 180°C por 15 minutos. Retire do forno e salpique com o queijo provolone e retorne ao forno por mais 5 minutos. Sirva com arroz branco e vinho branco, de preferência chardonnay ou sauvignon blanc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43934-salmaa-la-mario.html>