

FILÉS DE SALMÃO COM CAMARÕES

INGREDIENTES

2 filés de salmão congelados
10 camarões de tamanho médio
1 tomate cortado em cubinhos
1 pimentão cortado em cubinhos
Salsa e cebolinha a gosto
1 limão
Sal
Pimenta-do-reino
Queijo mussarela ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões congelados com suco de limão, sal e um pouco de água deixando-os de molho enquanto prepara os outros ingredientes. Se ainda tiverem casca, espere descongelar um pouco e tire as cascas depois que descongelar um pouco.

Tempere os filés ainda congelados, com sal, pimenta do reino ou o tempero de sua preferência e coloque-os sobre uma forma forrada com papel alumínio, encostados num dos cantos da forma e separados um do outro.

Pique o tomate, pimentão e coloque-os sobre os filés.

Pique o cheiro verde e ponha sobre o tomate e pimentão já picados sobre os filés.

Leve os ao forno numa temperatura de 230°C por 20 minutos (forno elétrico) .

Quando estiverem prontos tire-os do forno e cubra-os com uma camada de mussarela e coloque-os no forno desligado somente para derreter o queijo.

Sirva-os com batatas cozidas com sal e creme azedo ou com arroz branco.

Um prato que além de saboroso é rápido.

Você pode substituir o salmão por outro filé de sua preferência desde que seja sem espinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45297-files-de-salmao-com-camaroes.html>