SALMÃO SINCERO

INGREDIENTES

500 g de filé de salmão

3 colheres de sopa de margarina sem sal ou manteiga

1 colher de sobremesa de alho picado

sal

pimenta branca

azeite

MODO DE PREPARO

Misture a margarina, o alho e o sal em um recipiente, faça como um patê. (Reserve)

Lave o filé de salmão, coloque em um refratário com um fio de azeite em baixo para que não grude.

Passe o "patê" de margarina com alho e sal sobre o salmão.

Por último coloque a pimenta branca moída à gosto e jogue um fio de azeite sobre o salmão.

Leve ao forno até que esteja assado, isso deve acontecer entre 10 e 15 minutos. Para que fique mais dourado, poderá ficar até uns 30 minutos, porém olhando sempre para que não queime ou seque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45435-salmao-sincero.html