

# SALMÃO DE FORNO DO TIO

## INGREDIENTES

1 kg de filé de salmão

pimentão, vermelho, amarelo e verde

1 cebola

azeite doce

1 colher de extrato de tomate

2 dente dentes de alho

sal

1 limão

## MODO DE PREPARO

Peque o salmão sem pele, lave com água e o limão.

Tempere o salmão com o alho, sal e o extrato.

Coloque o salmão em um pirex.

Decore com os pimentões e a cebola.

Regue com o azeite doce.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno e não deixe secar o molho todo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47839-salmao-de-forno-do-tio.html>