

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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