

SALMÃO AO FORNO COM MOLHO DE MANTEIGA COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão:1 kg salmão
1/2 limão
Alho amassado a gosto
Tempero verde a gosto
5 batatas médias ou 3 batatas grandes
sal a gosto
azeite a gosto (para colocar para assar)

MOLHO:

Molho:1/2 vidro de alcaparras
1 colher de manteiga
2 colheres de sopa de azeite
tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

SALMÃO:

Salmão:Corte o salmão em postas.
Temperar o filé de salmão com sal (passar o sal em toda superfície do peixe).
Passar o alho amassado sobre o salmão.
Jogar cebolinha e salsa no peixe.
Jogar suco do 1/2 limão em cima do peixe.
Deixar um tempo na geladeira (não precisa ser muito tempo porém, quanto mais melhor).
Coloque as batatas para cozinhar.
Não deixe ficar mole pois ainda assará junto ao salmão.
Colocar o papel alumínio envolvendo todo o salmão.
Jogar azeite sobre o salmão.
Colocar ao lado do filé, as batatas para terminar cozimento no caldo do peixe.
Assar por 30 minutos em forno à 210°C.
Tirar o papel, regar o salmão com o caldo que formou na assadeira e deixar assar por mais 10 minutos.

SALMÃO:

Salmão: Escorrer as alcaparras numa peneirinha e lavar em água filtrada para tirar o excesso de sal.

Em uma frigideira aqueça a manteiga o azeite, coloque as alcaparras escorridas e lavadas (elas são muito salgadas) a salsinha e desligue.

Retire o salmão do forno.

Cubra com o molho e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49956-salmao-ao-forno-com-molho-de-manteiga-com-alcaparras.html>