

# SALMÃO MARAVILHOSO

## INGREDIENTES

1 1/2 kg de filé de salmão

500 g de camarões limpos

Suco de 3 ou 4 limões

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

1 pote de manteiga Aviação

1 vidro de cogumelos

1 vidro de azeitonas verdes sem caroço

Alcaparras

Pimentão verde

Cebolas em rodelas finas

Alho picado

Pimenta dedo de moça

Orégano a gosto

Suco de 3 laranjas

## MODO DE PREPARO

Coloque o camarão no caldo de 2 limões. Reserve.

Coloque uma folha de papel alumínio em uma forma retangular.

Coloque o filé de salmão e embrulhe-o.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por 40 minutos.

Em uma panela, coloque a manteiga e deixe derreter.

Coloque todos os ingredientes e tempere com sal, pimenta do reino, uns pedacinhos de pimenta dedo de moça, fatias finas de pimentão, as alcaparras e orégano a gosto.

Coloque o caldo das laranjas e dos limões restantes no molho.

Coloque o camarão por último, para não ficar borrachudo.

Retire o salmão, coloque-o em uma tigela com bordas e despeje o molho da panela por cima.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51450-salmao-maravilhoso.html>