

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 rodela 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>