

SALMÃO AO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

1,5 kg de filé de salmão

Suco de 3 limões

8 dentes de alho amassados

tempero para aves e peixes (fondor) a gosto

Azeite de oliva a gosto

2 cebolas médias cortadas em rodela grossas

MODO DE PREPARO

Coloque numa assadeira o salmão (de preferência forre a assadeira com papel alumínio), cubra-o com os dentes de alho, depois o suco de limão, o fondor e por último cubra com as rodela de cebola e azeite de oliva, deixe assar por 30 minutos no forno à 180°C.

Se preferir pode polvilhar com fondor por cima da cebola também, dá um sabor especial.

Sirva com arroz branco e saladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/51552-salmaa-ao-alho-e-oleo.html>