

SALMÃO À MINHA MODA

INGREDIENTES

2 filés de salmão (400g)

1 limão

2 dentes de alho

2 tomates maduros

1 cebola média

1 lata de creme de leite

$\frac{1}{4}$ pimentão

azeitonas (verdes ou pretas) a gosto

salsinha e cebolinha a gosto

azeite a gosto

sal e pimenta-do-reino (branca) a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque os filés cortados em pedaços menores.

Amasse o alho e esprema o limão e esfregue nos files dos dois lados.

Coloque um pouco de sal e pimenta.

Passe a manteiga.

Coloque os tomates picados, a cebola (cortadas em tiras finas de preferência em um cortador de batata), as rodelas de pimentão, as azeitonas, salsinha e cebolinha, regue com bastante azeite e por último acrescente o creme de leite.

Coloque no forno e deixe assar em fogo médio por uns 40 a 50 minutos.

Sirva com arroz branco, salada de palmito e um bom vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52278-salmao-a-minha-mod.html>