

# 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  
¼ 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 rodela 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-salmaa-a-minha-moda.html>