

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52278-salmaa-a-minha-moda.html>