

SALMÃO COM PIMENTÃO VERMELHO, CEBOLA E ALCAPARRAS ASSADO

INGREDIENTES

700 g de salmão (1 filé grande)

1 pimentão vermelho grande

150 g de manteiga

100 g de alcaparras

3 limões (2 se for limão amarelo)

1 cebola grande

Chimichurri (opcional)

Papel alumínio

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Com o filé de salmão já descongelado, corte-o verticalmente em 5 pedaços iguais.

Espalhe sobre os pedaços de salmão o sal a gosto e chimichurri, coloque-os em um recipiente e esprema os limões sobre eles.

Reserve.

Pique o pimentão em tiras.

Reserve

Pique as alcaparras.

Reserve

Pique a cebola em pequenos cubos.

Reserve

Abra um pedaço de papel alumínio grande suficiente que possa envolver um pedaço de salmão sem apertá-lo, coloque um pedaço de salmão sobre o papel, distribua por cima do pedaço os cubos de cebola, as alcaparras e as tiras de pimentão, corte uma fatia fina de manteiga de aproximadamente meio cm e coloque sobre o pedaço de salmão, com uma colher despeje um pouco do suco de limão de onde os pedaços estavam em reserva, feche o papel alumínio sem comprimir o pedaço de salmão.

Repita o processo com todos os pedaços de salmão.

Coloque os pedaços embrulhados em papel alumínio em uma forma e leve ao forno em 250°C por aproximadamente 25 minutos ou até assar.

Um bom acompanhamento é arroz branco e uma salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53362-salmao-com-pimentao-vermelho-cebola-e-alcaparras-assado.htm>

ml