

# SALMÃO AO FORNO ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 2 kg de salmão cortado ao meio
- Suco de 1 limão
- 3 dentes de alho amassados
- Sal a gosto
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de molho de tomates
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de café de alcaparras (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma assadeira forrada com papel alumínio, coloque o salmão com a pele para baixo.

Misture o limão com sal e alho e passe sobre o salmão.

Em uma vasilha à parte, misture todos os ingredientes restantes e espalhe sobre o salmão, leve ao forno (sem preaquecer) em temperatura média, até que enfiando um garfo ele esteja cozido, não deixe o molho secar, se precisar jogue mais um pouco de leite de coco.

Não é preciso cobrir com papel alumínio.

Sirva com arroz branco, é uma delícia.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54867-salmaa-ao-forno-especial.html>