SALMÃO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 filé de salmão (partir ao meio o salmão)

1 limão grande

Alho amassado

Páprica doce

Tomate

Cebola

Sal a gosto

2 potes de creme de leite fresco

Papel manteiga

MODO DE PREPARO

Prepare uma forma de alumínio forrando com o papel manteiga.

Lave o salmão com o limão e em seguida esfregue o alho amassado em todo o filé.

Cortar um pouco de tomate com cebola (pedaços pequenos) e juntar ao filé.

Colocar o filé na assadeira fazendo 3 a 4 cortes transversais.

Passar páprica doce por cima.

Acrescentar 1 pote de creme de leite fresco por cima e levar ao forno à 180º, preaquecido.

Deixar assar e ir colocando o outro vidro de creme de leite fresco.

Fica pronto quando as bordas do filé estiverem douradas e o creme de leite formar um molho.

Servir com arroz branco e batatas sauté e um bom vinho.

Comer devagar saboreando o filé e o molho.

Normalmente eu levo à mesa na forma de alumínio pois se tirar perde o molho, é maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55166-salmao-com-creme-de-leite.html