

SALMÃO NO FORNO EMBRULHADINHO

INGREDIENTES

1 peça de filé de salmão aproximadamente 1 kg

2 cebolas médias em rodelas

4 batatas médias em rodelas largas

3 colh chá de alecrim

2 colh chá de sal

1/2 xíc de amêndoas em lascas

1/2 xícara de chá de azeite

Pimenta-do-reino ou calabresa a gosto

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Cortar o filé com pele em tiras de 2 a 3 dedos de largura.

Passar sal, alecrim e pimenta em cada fatia.

No papel alumínio em quadrados fazer um leito com 2 rodelas de batata, acrescentar rodelas de cebolas e colocar o filé de salmão sobre elas.

Espalhar as lascas de amêndoas cobrindo com uma colher de azeite.

Fechar o papel alumínio, embrulhando com abertura para cima, a fim de que o caldo não escorra.

Arrumar um a um em pirex (untado) e colocar no forno médio por 30 minutos.

Servir arrumado em um prato largo com o papel alumínio ligeiramente aberto, enfeitado com raminhos de alecrim.

Acompanha arroz branco, farofa crocante de avelãs e salada verde a gosto.

Essa receita é excelente porque não deixa o cheiro forte do salmão pela casa, rápida e chique.

A pele do salmão é muito saudável, porém fica a seu critério retirá-la ou não.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/56340-salmao-no-forno-embrulhadinho.html>