

SALMÃO NO FORNO EMBRULHADINHO

INGREDIENTES

1 peça de filé de salmão aproximadamente 1 kg
2 cebolas médias em rodela
4 batatas médias em rodela larga
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 rodela de batata, acrescentar rodela de cebola 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 esorra.
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56340-salmaa-no-forno-embrulhadinho.html>