

SALMÃO AO FORNO

INGREDIENTES

1,8 kg de salmão inteiro
10 dentes de alho triturados
salsinha picada a gosto
orégano a gosto
cominho a gosto
sal a gosto
azeite espanhol a gosto
3 limões (suco)

MODO DE PREPARO

Limpe o salmão retirando as escamas e espinhas
Corte em pedaços grandes
Tempere com orégano, salsinha, sal, cominho e o suco dos limões
Preaqueça o forno a 230
Coloque o salmão em um forma de vidro e cubra com papel alumínio
Leve ao forno e deixe por 25 minutos
Retire o papel alumínio e deixe até dourar e secar um pouco do caldo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/10776-salmao-ao-forno.html>