

# SALMÃO DE FORNO DO RUBÃO

## INGREDIENTES

1 salmão sem espinha 500 g  
1 limão  
1 colher de shoyu  
cheiro-verde a gosto  
alecrim a gosto  
orégano ou manjerona  
pimenta-do-reino a gosto  
alho picado  
1 copo de champignon  
2 colheres de manteiga  
azeite  
5 tomates cereja  
5 batatas al dente  
2 cebolas em rodela  
1/2 pimentão em rodela  
sal a gosto  
1 colher (chá) de páprica picante

## MODO DE PREPARO

### Marinada

1 limão espremido, cheiro

Deixe o salmão por uma hora nessa marinada

### Modo de preparo

Forno preaquecido em 200° C

Em uma frigideira, coloque duas colheres de manteiga e refogue o champignon, alho, tomate cereja e um pouco de cheiro

Em uma travessa de vidro, vamos montar dessa forma

Unte a travessa com azeite

Coloque o salmão no meio da travessa e regue a mesma com resto da marinada

O refogado de champignon despeje em cima do salmão, espalhando para cobrir o mesmo

Sirva com farinha d

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/791-salmao-de-forno-do-rubao.html>