

SALMÃO COM CEBOLAS CARAMELADAS E ALCAPARRAS

INGREDIENTES

Salmão

- 1 kg de salmão (1 só pedaço)
- 2 colheres (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 limão siciliano (raspas e suco)

Cebola caramelada

- 4 cebolas grandes fatiadas em meias rodela
- 2 dentes de alho fatiados
- 1 vidro pequeno de alcaparras
- 1 pimenta vermelha sem sementes, fatiada
- 1 colher (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Salmão

No dia seguinte retire o salmão da água e deixe escorrer enquanto prepara a cebola

Cebola caramelada

Salpique com o açúcar e o sal, mexendo até a cebola amolecer e ficar transparente

Montagem

Distribua por cima a cebola e leve ao forno médio por 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5315-salmao-com-cebolas-carameladas-e-alcaparras.html>