

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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