

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10776-salmaa-ao-forno.html>