

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 rodelas

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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