

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 rodelas

1/2 pimentão em rodelas

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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