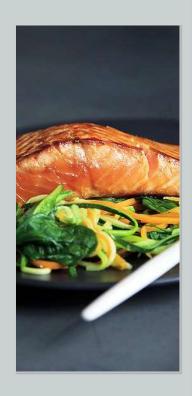
HOME SOBRE LOGIN CADASTRE-SE

Nome da receita:

salmão a la carte

Um breve resumo da receita:

Preparar um prato sofisticado e cheio de sabor pode ser mais fácil do que você imagina! O filé de salmão ao forno é uma opção deliciosa e simples de fazer, ideal para aqueles momentos em que desejamos uma refeição rápida, saudável e repleta de sabores intensos. Confira o passo a passo completo e delicie-se com este prato delicioso!



Ingredientes:

- -500 g de filé de salmão
- -Orégano a gosto
- -Sal a gosto
- -Limão
- -Azeitonas fatiadas sem caroço
- -3 colheres de sopa de Molho de soja (shoyu)
- -Azeite a gosto
- -1/2 cebola fatiada

Modo de Preparo:

- 5. Decore com tatias de azeitonas e um pouco de oregano.
- 6. Despeje a cebola por cima.
- 7. Embrulhe com o papel alumínio, de maneira que o líquido não derrame quando começar a esquentar.
- 8. Leve ao forno médio para assar por cerca de 30 minutos.
- 9. Sirva com legumes e salada verde.