

[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 tatiás 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.