



Salmão ao forno

www.receitasdafia.com/receitas/salmao-ao-forno

Experimente fazer essa deliciosa receita de Salmão ao Forno! Delicadamente preparado e assado para preservar seu sabor natural, cada mordida é uma explosão de frescor e nutrição!

Salmão ao forno

 55 min

 3 porções

Ingredientes

- 500 g de filé de [salmão](#)
- Suco de 1 limão
- 3 colheres (sopa) de [molho de soja](#)
- 50 g de [azeitonas](#) fatiadas sem caroço
- 1/2 cebola fatiada
- Sal a gosto
- Azeite a gosto
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Refogue a cebola com um pouco de azeite em uma frigideira e reserve.
2. Em uma assadeira forrada com papel alumínio, acomode o filé de salmão e regue-o com o suco de limão, garantindo que todos os lados fiquem bem cobertos.
3. Tempere o salmão com sal, azeite e molho de soja.
4. Espalhe as azeitonas fatiadas, o orégano e a cebola refogada sobre o salmão.
5. Cubra a assadeira com papel alumínio, fechando bem para manter o vapor.
6. Leve ao forno preaquecido a 180 °C e deixe assar por 30 minutos.
7. Retire o salmão do forno e sirva quente. Bom apetite!