



RECEITAS DA FIA

Salmão assado

www.receitasdafia.com/receitas/salmao-assado

Faça esse Salmão assado de forma muito simples e prática e surpreenda sua família e amigos. Salmão assado

 60 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de Salmão
- 1/2 maço de salsinha
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto
- 30 gramas de tomate seco
- Azeite extra virgem orgânico a gosto

Modo de Preparo

1. Misture todos os temperos, coloque em um vidro fechado e guarde na geladeira por pelo menos 12 horas.
2. No dia seguinte uma hora antes de assar o salmão faça alguns sulcos no comprimento da peça de salmão e encha com o tempero.
3. Coloque em um refratário com a pele para baixo, cubra com papel laminado e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos, sempre olhando para não passar do ponto.
4. Mais tarde retirar o papel para corar bem.
5. Sirva com arroz branco.

www.receitasdafia.com