

# Salmão ao forno com molho de manteiga e limão

Gosto muito de peixe e salmão é um dos meus preferidos.

Ele tem um sabor forte e marcante e assim é fácil conseguir um prato especial em pouco tempo e sem muito trabalho.

A primeira coisa que me atraiu nessa receita foi a praticidade e rapidez no preparo seguido pelo limão siciliano que eu adoro e acho que combina muito bem com peixes.

Por sua praticidade é uma excelente opção para um jantar no meio da semana após um dia de trabalho.

O molho de manteiga e limão é preparado em cinco minutos e combina super bem com o salmão que é assado em quinze minutos.



**Tipo de receita:** Prato Principal  
**Número de doses:** 1 porções  
**Tempo de Preparação:** 15 Minutos  
**Tempo de Cozedura:** 20 Minutos  
**Pronto em:** 35 Minutos  
**Dificuldade:** Muito Fácil

## Ingredientes:

300 gr de [salmão](#) em postas

1 colher de sopa de manteiga

1 limão siciliano: raspas e suco

Salsinha e [cebolinha](#) picada (variação: coentro)

[Azeite](#) de oliva

Temperos: pimenta do reino branca, sal e pimenta do reino moída no final

## Preparação:

Passo 1: Pré aqueça o forno a 180°C

Tempere o salmão com sal, pimenta do reino branca. Coloque as postas num pirex que possa ir ao forno.

Regue com um pouco de azeite de oliva e leve ao forno por 15 minutos.

Passo 2: Prepare o molho:

Numa panela, derreta a manteiga.

Adicione as raspas e o suco do limão siciliano.

Mexa até levantar fervura e desligue o fogo.

Passo 3: Para servir:

Sirva o molho de limão sobre o peixe.

Finalize com a salsinha e cebolinha picadas e um pouco de pimenta do reino moída na hora.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/salmaa-ao-forno-com-molho-de-manteiga-e-limao-fid-541870>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2017

Mkmouse