

24 receitas com Brio

Filetes de salmão com salada grega

do Paulo



←
VEJA NO SEU
SMARTPHONE

INGREDIENTES 4 pessoas

- 4 FILETES DE SALMÃO
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE ROMEU O, SCL
- 1 LIMÃO PEQUENO
- 2 DENTES DE ALHO
- OREGÃOS SONNENTOR QB
- SAL MARISOL E PIMENTA PRETA SONNENTOR QB

PARA A SALADA GREGA:

- 1 PEPINO
- 2 TOMATES
- 1 CEBOLA
- 100G DE AZEITONAS
- AZEITE E VINAGRE
- SAL E PIMENTA QB
- QUEIJO FETA ANDECHSER

PREPARAÇÃO

À raspa de meio limão junte azeite, sumo de meio limão, dentes de alho picados e oregãos. Tempere com sal e pimenta, mexa bem e reserve no frio. Deixe o salmão descongelar e tempere-o com sal. Grelhe de ambos os lados durante 5 min. Quando estiver pronto regue o salmão com o molho preparado. Regue o salmão com o molho que preparou inicialmente. Para a salada corte o pepino e a Cebola em pedaços e o tomate em gomos. Tempere a salada com azeite, vinagre, oregãos, sal e pimenta. Adicione o queijo feta cortado em cubos e as azeitonas.

BOM APETITE!