

SALMÃO ASSADO COM LIMÃO

Ingredientes

- 2 filé(s) de salmão
- 2 dente(s) de alho amassado(s)
- quanto baste de sal
- quanto baste de pimenta-do-reino branca
- quanto baste de azeite de oliva

- **Molho**
- 1 colher(es) (café) de salsinha picada(s)
- 2 colher(es) (sopa) de manteiga
- 2 colher(es) (sopa) de suco de limão

Como fazer

Molho

1. Tempere os filés com o alho, o azeite, o sal, e a pimenta, deixe descansar por 1 hora.
2. Coloque os filés na grelha, e asse por 8 minutos em fogo moderado.
3. Vire com cuidado para não quebrar, e asse por mais 7 minutos aproximadamente.
4. Sirva com o molho de limão e salsinha.
5. Prepare o molho: coloque os filés de salmão no prato a ser servido, coloque a salsinha picada por cima, a manteiga derretida e o suco de limão.
6. Decore com as folhinhas de salsinha.