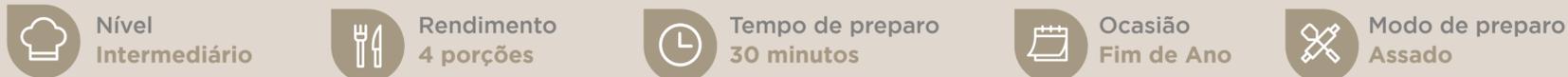




## FILE DE SALMÃO PREMIUM NO PAPELOTE



### INGREDIENTES

- 1 unidade Filé de Salmão Premium Swift
- 2 colheres (sopa) de Tempero para Pescados Swift
- suco de 1 laranja
- 1 cebola roxa fatiada
- 1 cebola branca fatiada
- 1 laranja em fatias finas
- sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- ramos de dill a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Tempere o salmão com o tempero para pescados e o suco de laranja
2. Sobre o papel-manteiga, disponha as fatias das cebolas roxa e branca.
3. Sobre elas, coloque o salmão e as fatias de laranja. Polvilhe o sal, regue com a mistura do azeite e a manteiga derretida e raminhos de dill.
4. Feche o papelote, coloque em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 15 a 20 minutos.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Filé de Salmão Premium 900G



Tempero para pescados Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)