

SALMÃO COM CREME DE LEITE E SHOYU

INGREDIENTES

2 postas de salmão defumado

200 ml de creme de leite fresco

1 colher de molho shoyu

sal e pimenta

1 colher de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga pra derreter na frigideira, em seguida asse o peixe.

Asse 5 minutos para cada lado, é suficiente.

Coloque o sal e a pimenta a seu gosto.

Em seguida, coloque o shoyu junto com o creme de leite e reserve.

Depois que o peixe estiver bem assado, coloque o creme de leite junto na frigideira, misture sem quebrar o peixe e deixe cozinhar por 1 minuto.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/22721-salmao-com-creme-de-leite-e-shoyu.html>