

# SALMÃO ASSADO AO MOLHO SHOYU E ESPECIARIAS

## INGREDIENTES

800 g de salmão fresco, limpo e sem espinhas (manter a pele do peixe em um dos lados)

100 ml molho shoyu

10 g de especiarias (manjericão, salsa e alecrim)

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C por 10 minutos.

Na sequência, espalhe um pouco de molho shoyu em uma assadeira.

Coloque o salmão com a pele para baixo.

Molhe todo o salmão com molho shoyu.

Adicione as especiarias por cima do salmão e cubra a assadeira com papel-alumínio.

Leve ao forno e deixe assar por 20 minutos a 180º C.

Levante o papel-alumínio e espalhe mais molho shoyu no salmão.

Feche novamente e mantenha por mais 10 minutos.

Tire o papel-alumínio e deixe assar por mais 5 minutos ou até dourar.

Se desejar, jogue mais molho shoyu.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24699-salmao-assado-ao-molho-shoyu-e-especiarias.html>