

SALMÃO ASSADO AO MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

- 1 filé de salmão grande
- 1/2 xícara de molho shoyu
- 1/2 xícara de limão espremido
- sal a gosto
- 1/2 xícara de mostarda (opcional)
- 3 dentes de alho picados
- azeite (preferencialmente extra virgem)

MODO DE PREPARO

Misture o alho, o sal, a mostarda, o shoyu, e reserve.

Em uma forma, coloque o azeite e o filé por cima (você pode dividir o salmão em pedaços para caber na forma).

Coloque a mistura que estava reservada sobre o filé e faça pequenos furos para o tempero penetrar, embrulhe com papel alumínio.

Deixe na geladeira de molho por 1 hora.

Faltando uns 10 minutos para completar 1 hora, acenda o forno em temperatura de 210° C.

Depois de 1 hora coloque o salmão no forno e deixe por aproximadamente 40 minutos, lembrando que esse tempo depende muito do forno.

Assim que assar, retire o papel alumínio e deixe dourar.

Assim que estiver pronto, recomendo que sirva com arroz e purê de batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25531-salmaa-assado-ao-molho-shoyu.html>