

SALMÃO COM ALHO-PORÓ DA TATI

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 gengibre ralado

1 maçã verde ralada

250 ml de shoyu aproximadamente

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Rale os ingredientes no ralador fino e misture-os direto no recipiente em que for servir (não bata no liquidificador para não triturar demais a maçã nem o gengibre).

O salmão é assado sem tempero, pois o molho que acompanha é que dá o sabor especial ao peixe.

Retire o salmão do forno, coloque o molho em cima do peixe no prato, assim cada um coloca a quantidade que desejar, pois o shoyu é bem salgadinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/25611-salmao-com-alho-poro-da-tati.html>