

# SALMÃO AO MOLHO SHOYU

## INGREDIENTES

1 file de salmão (600 a 800 g)

5 limões galego

200 ml de shoyu

## MODO DE PREPARO

Coloque o filé de salmão em uma bandeja para forno.

Esprema os limões no salmão e deixe por 30 minutos, virando o filé de salmão a cada 15 minutos para pegar o tempero nos dois lados.

Coloque o molho shoyu junto ao limão

Leve ao forno a 290° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/25705-salmao-ao-molho-shoyu.html>