

SALMÃO AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

250 g de salmão cru
1/3 xícara de suco de laranja
2/3 xícara de água
1 colher de sopa de molho soja light
1/4 de colher de chá de pó de alho
3 colheres de sopa de suco de limão
1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem
alecrim
sal rosa do himalaia

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes, exceto o salmão, numa vasilha e misture tudo junto.

A marinada dá em torno de 3/4 xícara.

Em seguida, coloque o salmão numa embalagem plástica e despeje a marinada na embalagem.

Deixe repousar na geladeira por 2 horas, ou pode congelar o salmão na marinada e assar em outro dia se preferir ter algo prático e rápido para preparar.

Geralmente, uso sacos que possam ir ao congelador e deixa o peixe fresco por mais tempo.

Se você usar salmão que já foi congelado, aconselho a assar antes de congelar novamente.

Uma vez o salmão marinado, coloque numa forma para grelhar.

Eu uso uma forma de pizza que já tem furos, assim ele grelha mais facilmente e por inteiro.

Coloque para assar em fogo médio a 350°C por, aproximadamente, 10 minutos.

Por causa da marinada o salmão, já está pré-cozido por fora, se você deixar muito tempo no forno, ele pode ficar ressecado.

Aconselho a deixar até que ele tenha uma coloração ligeiramente dourada.

Eu servi com um purê de batata-doce para acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27926-salmaa-ao-molho-de-laranja.html>