

TERIYAKI DE SALMÃO

INGREDIENTES

1/4 de xícara de (chá) de shoyu

2 colheres (sopa) de vinagre de arroz ou vinagre branco

1 colher (sopa) de mel

2 colheres (sopa) gengibre moído (opcional)

1/2 colher (sopa) de maisena

450 g de salmão cortado em 4 filés

MODO DE PREPARO

Numa tigela média, bata o shoyu, 3 colheres (sopa) de água, o vinagre, o mel, o gengibre e a maisena. Junte os filés de salmão e misture para cobrí-los de molho.

Cubra e leve à geladeira por 15 minutinhos.

Vire os filés no molho, cubra novamente e leve à geladeira por mais 15 minutos.

Leve para ser grelhados na frigideira.

Leve o molho para ferver, enquanto isso, mexa até engrossar, por 1 minuto.

Sirva salmão com arroz e molho à parte.

Geralmente, prepara-se o peixe dessa forma, mas também é possível fazer frango e carne assim.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29072-teriyaki-de-salmao.html>