SALMÃO AO MANJERICÃO

INGREDIENTES

2 kg de postas de salmão

4 colheres de sopa de manjericão fresco e picado

8 colheres de sopa de manteiga derretida

suco de 1 (um) limão

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, pimenta e limão.Coloque em uma assadeira forrada com papel alumínio.

Em uma panela pequena, derreta a manteiga e o manjericão.

Regue as postas de salmão com esse molho e leve ao forno médio por meia hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34454-salmao-ao-manjericao.html