

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34454-salmaa-ao-manjericao.html>