

SALMÃO NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 salmão grande

2 colheres de (sopa) mostarda

sazón nordeste

1 colher de (sopa) shoyu

MODO DE PREPARO

Primeiro misture a mostarda, com tempero do nordeste, o shoyu, e o sal em um potinho.

Depois tempere bem o salmao com o tempeiro feito.

Deixe marinhar por 10 a 15 minutos para pegar bem o gosto do tempero.E então embrulhe-o com o papel alumínio

Coloque o salmão ao forno na temperatura media por 30 minutos, depois de ter assado bem tire o papel alumínio e deixe dourar por 15 a 20 minutos, ou até você ver que dourou bem.

Aproveite o salmão com um arroz para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39604-salmao-na-mostarda.html>