

SALMÃO AO MOLHO DE SHIMEJI

INGREDIENTES

Salmão cortado em filés

1 limão

2 dentes de alho

sal a gosto

200 g de cogumelo shimeji

1 colher de sopa de manteiga sem sal

shoyu

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o suco do limão o alho e o sal (aconselha-se apenas uma pitada de sal, devido ao sal do shoyu).

Frite o salmão e reserve.

Lave o shimeji e corte a ponta do talo para que os cogumelos fiquem separados.

Leve ao fogo o shimeji e a manteiga e deixe cozinhar por 4 minutos, coloque o shoyu mexa, e deixe cozinhar por mais 1 minuto, desligue, e coloque o molho de shimeji por cima do peixe. Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42382-salmao-ao-molho-de-shimeji.html>