SALMÃO AO MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

Cerca de 300 g de filé de salmão cortados em 5 pedaços

Ervas (salsa desidratada, orégano) a gosto

1 limão

Alho e sal a gosto

3 cebolas pequenas

1 xícara de molho pronto barbecue

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o limão, alho, sal e as ervas finas e reserve por cerca de 10 minutos para pegar gosto.

Em uma frigideira antiaderente, acrescente o azeite e os salmões com o caldo do tempero, e as cebolas inteiras ou picadas e deixe fritar virando com cuidado por aproximadamente 5 minutos.

Quando o salmão estiver no ponto acrescente o molho barbecue com um pouquinho de água e deixe dar uma ferventada.

Sirva com arroz branco e salada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42481-salmao-ao-molho-barbecue.html