

SALMÃO AO MOLHO SÍRIO

INGREDIENTES

- 4 postas de salmão
- 3 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- suco de 1 limão
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 1/4 xícara (chá) de salsa picada
- 2 colheres (chá) de páprica doce
- 1 copo de iogurte natural

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com sal, a pimenta e o suco de limão.

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite, doure as postas de salmão por 3 minutos de cada lado e reserve.

Na mesma frigideira, doure o alho com a gordura que se formou, adicione a salsa, a páprica e refogue por 1 minuto.

Retire, misture o iogurte e sirva sobre as postas de salmão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43384-salmaa-ao-molho-sirio.html>