

# SALMÃO À MODA ORIENTAL

## INGREDIENTES

800 gr de filé de salmão sem pele

60 ml de azeite

100 ml de molho shoyu

suco de 1 limão

cebolinha picado a gosto

1 colher de (chá) de gengibre ralado

sal e pimenta- do -reino branca a gosto

## MODO DE PREPARO

Assar o filé temperado co sal e pimenta,em forma untada com azeite, em forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

Misturar o shoyu,o gengibre,o suco de limão e a cebolinha.

Reservar.

Assim que tirar o peixe do forno, faça cortes rasos em sua carne e regue com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/43590-salmao-a-moda-oriental.html>