SALMÃO COM AÇÚCAR MASCAVO E MOLHO INGLÊS

INGREDIENTES

1/4 xícara de açucar mascavo

1/4 xícara de azeite de oliva

3 colheres de sopa de molho inglês (soy sauce)

2 colheres de sopa de suco de limao

2 colheres de sopa de vinho branco ou água

Cerca de 1 kg de filé de salmão (eu não tinha o filé, então usei o steak que o povo aqui de casa prefere)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 200°C.

Em uma vasilha pequena coloque açúcar mascavo, azeite, molho inglês, suco de limão, vinho ou água.

Misture bem até que o açúcar tenha dissolvido.

Corte o filé em quatro partes iguais, coloque em uma forma com a parte da pele para baixo, jogue por cima o molho, mexa bem pra que todo o peixe receba o molho.

Coloque um do lado do outro.

Asse até que o peixe fique na cor laranjada, mas ainda rosa por dentro.

Abra o forno de vez em quando e regue o peixe com o molho da forma.

Asse de 15 a 20 minutos.

Sirva com rodelas de limão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44961-salmao-com-acucar-mascavo-e-molho-ingles.html