

FILÉ DE SALMÃO AO MOLHO DE MOSTARDA E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

1,5 kg de filé de salmão
100 g de champignon
4 colheres de molho de mostarda
1 dente de alho picado
1 colher de óleo de soja
1 limão médio
1 colher rasa de amido de milho (maisena)
100 ml de água
manteiga para fritar (não use margarina)
sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MOLHO DE MOSTARDA:

Molho de mostarda: Refogue o alho em uma panela pequena com o óleo de soja, acrescente o amido de milho dissolvido na água, a mostarda e mexa até levantar fervura, acrescente o champignons e deixe ferver por 30 segundos.

Coloque o salmão em uma travessa e despeje em cima o molho.

Sirva com arroz e salada de alface.

Uma receita leve e saudável que pode ser feita no dia a dia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46475-file-de-salmaa-ao-molho-de-mostarda-e-champignon.html>