SALMÃO GRELHADO AO MEL, LARANJA E MOSTARDA

INGREDIENTES

300 g de filé de salmão sem pele

1 laranja

1 colher de sopa de azeite

1 colher sopa de mel

2 colheres de sopa de mostarda

sal

água se necessário

MODO DE PREPARO

Corte o filé de salmão em tiras de 3 cm.

Em uma tijela misture o suco da laranja, o mel, a mostarda e o sal.

Coloque as tiras de salmão dentro do molho e deixe por 5 minutos.

Aqueça o azeite em uma frigideira ante aderente.

Coloque as tiras de salmão e em seguida jogue o molho. Abaixe o fogo.

Deixar na frigideira até grelhar o salmão e o molho deixá-lo com aparência de caramelizado.

Se necessário, jogue água para não queimar o molho.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47888-salmao-grelhado-ao-mel-laranja-e-mostarda.html