SALMÃO AO MOLHO DE LARANJA – MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

1 pedaço medio de salmão

suco de 2 laranjas

4 dentes de alho amassados

sal a gosto

cheiro verde

rodelas de cebola

azeite

urashima sankaku katsuo (tempero de gergelin/peixes e soja) - opcional

MODO DE PREPARO

Fazer pequenos cortes no pedaço de salmã.

Regar com o suco de laranja.

Temperar com sal a gosto.

Colocar os dentes de alho amassados em cima.

Polvilhar cheiro verde.

Rodelas de cebola por cima.

Polvilhar o Urashima (opcional).

Deixar assar em forno a 180°C até dourar (aproximadamente 25 minutos).

O cheiro é demais, e é muito saboroso e leve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49470-salmao-ao-molho-de-laranja-muito-facil.html