SALMÃO AO VINHO TINTO

INGREDIENTES

6 postas de salmão

2 taças de vinho tinto seco

azeite de oliva

sal a gosto

pimenta a gosto

molho shoyu

1/2 cebola em rodelas

1 rodela de pimentão picado

orégano

alecrim

MODO DE PREPARO

Prepare um refratário untando com azeite de oliva.

Coloque as postas de Salmão no refratário.

Salpique sal e pimenta a gosto.

Adicione uma colher de sopa de molho shoyu em cada posta de Salmão.

Adicione a cebola e o pimentão sobre as postas.

Adicione as 2 taças de vinho tinto sobre as postas de salmão.

Adicione o orégano e o alecrim.

Pronto, agora leve ao forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52180-salmao-ao-vinho-tinto.html