

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 rodela
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52180-salmaa-ao-vinho-tinto.html>