

# SALMÃO COM LARANJA AO FORNO (FÁCIL)

## INGREDIENTES

- 1 filé de salmão (mais ou menos 1,5 kg)
- 1 1/2 copos de suco de laranja
- 1/2 copo de shoyu
- 1 cebola media picada
- 1 gengibre ralado
- 2 dentes de alho socado ou picado
- Sal (cuidado com o sal pois o shoyu já é salgado)

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente reserve o salmão já limpo.

Em uma panela no fogo médio, coloque o suco de laranja, a cebola, o alho picado, o gengibre ralado e o shoyu. Deixe ferver um pouco e jogue em cima do salmão. Cubra com papel alumínio por 20 minutos, retire o papel e deixe dourar um pouco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52257-salmaa-com-laranja-ao-forno-facil.html>