

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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