

SALMÃO COM MANTEIGA DE ALHO, MEL E MOSTARDA: QUE TAL PREPARAR ESSA RECEITINHA DELICIOSA HOJE? TODOS VÃO ADORAR... VER MAIS

INGREDIENTES

4 filetes de salmão (aproximadamente 6 onças cada)

Sal e pimenta para experimentar

4 colheres de sopa de manteiga derretida

4 dentes de alho picados

3 colheres de mel

2 colheres de sopa de mostarda Dijon

2 colheres de sopa de mostarda integral

2 colheres de sopa de salsa fresca picada

1 colher de suco de limão

Fatias de limão, para decorar

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça seu forno a 375°F (190°C).

Coloque cada filé de salmão em um pedaço de papel alumínio grande o suficiente para dobrar e selá-lo.

Tempere cada bife com sal e pimenta.

Em uma tigela, misture manteiga derretida, alho picado, mel, mostarda Dijon, mostarda integral e suco de limão.

Despeje a mistura de manteiga com alho sobre os filetes de salmão uniformemente.

Polvilhe salsa picada em cima e adicione fatias de limão se desejar.

Dobre o papel alumínio sobre o salmão e feche-o para criar um pacote.

Asse no forno pré-aquecido por 15 a 20 minutos, ou até que o salmão esteja bem cozido e desfiado facilmente com um garfo.

Sirva quente, decorado com salsa fresca extra e fatias de limão.

Tempo de preparação: 10 minutos | Tempo de cozimento: 20 minutos | Tempo total: 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15952-salmao-com-manteiga-de-alho-mel-e-mostarda-que-tal-preparar-essa-receitinha-deliciosa-hoje-todos-vao-adorar-ver-mais.html>