# SALMÃO COM MANTEIGA DE ALHO, MEL E MOSTARDA: QUE TAL PREPARAR ESSA RECEITINHA DELICIOSA HOJE? TODOS VÃO GOSTAR

## INGREDIENTES

1 kg de salmão cortado em postas

Suco de 2 limões

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

3 colheres (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de salsinha picadinha

1/2 xícara (chá) de cebolinha picadinha

## MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o suco de limão, o sal e a pimenta-do-reino

Deixe marinar por cerca de 30 minutos

Em uma frigideira antiaderente, derreta amanteiga e frite o salmão

Deixe dourar dos dois lados

Salpique a salsinha e a cebolinha

Sirva com arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16169-16169.html