MARINADO DE SALMÃO COM MOLHO DE OSTRAS

INGREDIENTES

300 g de filé de salmão

3 colheres de molho de ostras

1 limão siciliano

1 cebola roxa

1 pimenta vermelha sem semente

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o salmão em pedaços pequenos, como cubinhos

Corte a cebola estilo juliene, em tiras finas e acrescente ao salmão

Corte a pimenta sem a semente em pedaços bem pequenos e adicione ao salmão

Esprema o limão sobre o salmão

Misture o molho de ostras, o sal e a pimenta ao salmão

Sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10797-marinado-de-salmao-com-molho-de-ostras.html