



# RECEITAS DA FIA

## Salmão ao Molho de Ervas

[www.receitasdafia.com/receitas/salmaa-ao-molho-de-ervas](http://www.receitasdafia.com/receitas/salmaa-ao-molho-de-ervas)

Se você está pensando numa receita pra surpreender nesse final de semana romântico aqui está. Super fácil e rápido Salmão ao molho de ervas não tem como não conquistar o paladar do seu amor!

Salmão ao Molho de Ervas

 40 min

 2 porções

### Ingredientes

- 500 g de filé de [salmão](#) fresco
- 1 [cebola](#) média
- 3 dentes de [alho](#) descascados e picados bem pequeno
- 3 colheres (sopa) de [cheiro verde](#) picado
- 1 colher (sopa) de [alecrim](#) picado
- 1 colher (sopa) de [manjeriço](#) picado
- 1 colher (sopa) de [orégano](#)
- 3 colheres (sopa) de [vinagre branco](#)
- 2 colheres de [molho de soja](#) (shoyu)
- [Azeite extra virgem](#)
- Sal

### Modo de Preparo

1. Misture os ingredientes acima adicionando o azeite e o sal a gosto, e opte pela consistência desejada.
2. Em uma assadeira coloque as postas de salmão, regue-os com colheres de azeite.
3. Cubra com papel alumínio e deixe assar no forno preaquecido por 15 minutos, ou até que as postas estejam bem macias.
4. Se preferir pode também grelhar o salmão, fica super saboroso também.
5. Retire-as do forno e coloque-as em um pirex, jogue o molho sobre o peixe.
6. Sirva com salada e [Legumes salteados](#).

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)