



Lombos de Salmão no Forno com Massa de Legumes Assados



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **LOMBOS DE SALMÃO COM PELE PESCANOVA**
- 200 g de penne integral cozido (ou outra massa)
- 100 g de tomate cereja
- 100 g de cogumelos
- 2 mini pimentos amarelos
- 1 curgete pequena
- 1 cebola pequena
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e tomilho q.b.

Preparação

1. Descongelar os lombos de salmão com pele, secar com papel absorvente e temperar com sal e pimenta preta;
2. Numa assadeira com o fundo com um fio de azeite, dispor os lombos de salmão com a pele para cima. Em redor colocar o tomate cereja em metades, a curgete cortada em pedaços pequenos, os mini pimentos e a cebola em cubinhos, os cogumelos em quartos, regar com um fio de azeite (temperar os legumes com sal e pimenta preta), salpicar tudo com tomilho e levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 a 15 min. (dependendo do forno e do ponto desejado);
3. No fim do tempo, misturar os legumes assados com a massa cozida e servir com o salmão assado.

Produtos Associados



Lombos de Salmão com Pele

250 g