



Medalhões de Salmão com Batatinhas aos Orégãos no Forno



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão 400 g Pescanova
- 4 c. de café alho picado
- 400 g de batatinhas
- azeite, sal e orégãos q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
447 Kcal	20 g	27 g	29 g

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão. Lave as batatinhas e corte ao meio.
2. Cubra generosamente com azeite o fundo de um tabuleiro de ir ao forno. Disponha os Medalhões escorridos sem sobrepor, as batatinhas à volta, polvilhe abundantemente com orégãos, tempere com o alho, sal, e envolva com o azeite.
3. Leve a forno pré-aquecido a 200°, por aprox. 15-20 min.

Produtos Associados



Medalhães de Salmão

400 g



Filé de Salmão

450 g



Lombos de Salmão

250 g