



# Medalhões de Salmão com Batatinhas aos Orégãos no Forno



## Ingredientes

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



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Salmão, escorrer e dispor numa assadeira com o fundo com azeite, sem sobrepor.
2. Colocar as batatinhas em redor (previamente cortadas ao meio e cozidas em água com sal por 5 min.), polvilhar abundantemente com orégãos, temperar com o alho picado e sal, e envolver com o azeite.
3. Levar a forno pré-aquecido a 200° C, por 15-20 min. aprox.

## Produtos Associados



**Medalhões de Salmão**

400 g



**Lombos de Salmão**

250 g



**Filé de Salmão**

450 g