



Salmão com Batata-Doce, Pimentos e Cebola Roxa



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- Coentros frescos q.b.
- 2 batatas-doces médias
- 1 cebola roxa
- 1 pimento
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão e tempere de sal, pimenta preta moída na hora e coentros frescos picados.
2. Numa assadeira larga, disponha as batatas-doces (sem casca), a cebola roxa e o pimento tudo cortado em cubinhos, tempere de sal e pimenta preta moída na hora, regue com azeite, misture e leve a forno pré-aquecido a 180° por 12 min.
3. A seguir, abra o forno rapidamente (para não perder muito calor) e disponha os Medalhões de Salmão sobre os legumes, regue com um fio de azeite e leve tudo ao forno novamente por 18 a 20 min. (dependendo do forno e da espessura dos Medalhões de Salmão).

Produtos Associados



Lombos de Salmão com Pele

250 g



Medalhões de Salmão

400 g



Filé de Salmão

450 g



Lombos de Salmão

250 g