



## Salmão no Forno com Limão



### Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- 12 Batatinhas Pequenas para Assar
- 3 Dentes de Alho
- 1 Limão
- 1 Cebola
- 1/2 Ramo de Coentros
- Sal e Pimenta q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Tempere o Salmão com o sumo de limão, 3 dentes de alho esmagado, sal e pimenta.
2. Num tabuleiro coloque rodela de cebola no fundo.
3. Coloque por cima o salmão, regue com a marinada e um fio de azeite.
4. Coloque as batatinhas pequenas, cortadas a meio no tabuleiro em volta do salmão e tempere com sal. Leve ao forno durante 20 a 25 minutos.
5. No final retire tudo do forno e polvilhe com coentros bem picados.

## Produtos Associados



**Lombos de Salmão com Pele**

250 g



**Medalhões de Salmão**

400 g



**Filé de Salmão**

450 g



**Lombos de Salmão**

250 g