



Medalhões de Salmão no Forno com Batatinhas e Pimentos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal
- 1/2 limão
- 2 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 6 batatinhas novas
- 1/4 de pimento verde
- 1/4 de pimento encarnado
- 1 cebola pequena

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Salmão Pescanova, temperar com sal, sumo de limão e 1 dente de alho picado. Reservar.
2. Regar uma assadeira grande com azeite e colocar as batatinhas cortadas em quartos, os pimentos em tirinhas, a cebola em meias-luas e o alho laminado (deixar espaço para mais tarde colocar os Medalhões de Salmão), e levar ao forno pré-aquecido a 180° por 15 min.
3. Colocar os Medalhões de Salmão no meio das batatinhas e dos pimentos e continuar a assar no forno a 180°, por mais 20 min. aprox.
4. Servir bem quente!

Produtos Associados



Medalhões de Salmão
400 g



Lombos de Salmão
250 g



Filé de Salmão
450 g