



## Salmão no Forno com Ervas Aromáticas



### Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.
- Azeite q.b.
- Cebolinho q.b.
- 1 limão
- 50 ml de vinho branco

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere com sal e reserve.
2. Numa assadeira larga, coloque um pequeno ramo de salsa para cada Medalhão de Salmão, depois regue com um fio de azeite e coloque o Medalhão de Salmão. Tempere com sal e pimenta preta moída na hora e cubra a parte de cima com uma mistura de salsa e cebolinho picados grosseiramente. Regue com sumo de limão, um fio de azeite e vinho branco e leve a forno pré-aquecido a 180° por 18-20 min. aprox. (dependendo do forno e da espessura do Medalhão de Salmão).
3. Sirva com arroz selvagem.

## Produtos Associados

---



### Medalhões de Salmão

Embalagem: 400 g