



Salmão no Forno em Cama de Legumes



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 cenoura
- 1 cebola roxa
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 1 curgete grande
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere com sal e pimenta preta moída na hora e reserve.
2. Descasque a cenoura e a cebola e retire os veios e as sementes aos pimentos. Corte a cenoura, a curgete e os pimentos aos cubinhos e a cebola em meias-luas finas. Cubra o fundo de uma assadeira larga com azeite, disponha os legumes, tempere de sal e pimenta preta e envolva tudo.
3. Coloque os Medalhões de Salmão sobre os legumes, sem os sobrepôr, regue com um fio de azeite e leve a forno pré-aquecido a 180° por 18 a 20 min. aprox. (dependendo do forno e da espessura do Medalhão de Salmão).

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

Embalagem: **400 g**