

SALMÃO COM BATATAS, CEBOLA E PIMENTÃO

INGREDIENTES

1 posta de salmão

4 batatas (ou quantas achar que basta)

1/2 pimentão verde

azeite a gosto (para untar a forma e colocar por cima do salmão)

4 dentes de alho (ou o quanto acha que basta)

1 limão

lemon pepper

pimenta-do-reino

sal

ervas finas secas

1 cebola

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com limão, lemon pepper, alho, sal e pimenta-do-reino.

Deixe na geladeira por mais ou menos 30 minutos.

Após, cozinhe as batatas em rodelas. Deixe al dente, pois ainda vai ao forno.

Unte a forma com azeite, coloque o salmão com o tempero, as rodelas de batatas já cozidas ao redor.

Corte o pimentão em rodelas, e também as cebolas, ponha em cima das batatas e do salmão.

Regue com azeite e salpique as ervas finas secas.

Deixe no forno por aproximadamente 30 minutos (depende do forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/13898-salmao-com-batatas-cebola-e-pimentao.html>