

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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13898-salmaa-com-batatas-cebola-e-pimenta.html>