

# 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>