

# SALMÃO ASSADO

## INGREDIENTES

1/2 kg de salmão  
4 batatas médias  
2 tomates maduros  
1/2 pimentão vermelho  
suco de 1/2 laranja  
1/2 cebola roxa  
2 dente de alho  
sal marinho  
ervas fina  
azeite

## MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com alho, cebola, sal e o suco da laranja, reserve por 10 minutos.

Em um refratário, coloque alguns fios de azeite, acomode rodelas de batata na espessura média de um dedo, acomode o salmão por cima das batatas, e os tomates por cima do salmão.

Sempre aplicando fios de azeite em cada camada (a ideia é a batata proteger o salmão e o tomate soltar água para o seu cozimento).

Para finalizar, junte o pimentão picado e um punhado de ervas finas.

Cubra o refratário com papel alumínio, é importante deixar a parte brilhante voltada para baixo, assim o calor reflete e cozinha o alimento mais rápido.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C.

Depois de cerca de 30 minutos, retire o papel alumínio e deixe mais 15 minutos para dourar.

Caso tenha dúvidas, verifique se as batatas estão cozidas, pois assim o salmão também estará.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28894-salmao-assado.html>