

SALMÃO COM ERVAS E LEGUMES

INGREDIENTES

PARA TEMPERAR O SALMÃO:

Para temperar o salmão: 1 pacote de tempero "meu frango assado ervas finas" knorr (pode usar maggi ou similar), aquele que vem com saquinho para temperar

opcional: você pode fazer seu tempero caseiro de ervas

azeite, limão, pimenta-do-reino, sal

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão, deixando incubar no tempero por 30-45 minutos.

Cozinhe as batatas de forma 'al dente'.

Preaqueça o forno a 220°C.

Unte um refratário generosamente com azeite (usei o extra virgem).

Coloque as batatas cozidas em rodelas.

Adicione 1 camada de cebola, 1 com os pimentões, 1 com os tomates e as azeitonas.

Salpique um pouco de fôndor, pimenta-do-reino e sal.

Acrescente cheiro verde a gosto.

Regue os vegetais com azeite.

Sobre os vegetais, coloque as postas de salmão já temperados.

Regue mais uma vez com azeite.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno (250°C) por 30 minutos ou até você ver que o salmão está cozido.

Retire o alumínio e asse por mais 30-45 minutos para dourar.

Fique de olho para o salmão não secar.

Ao servir, regue com mais um pouco de azeite para ficar molhadinho.

Bom apetite e receba os elogios!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34133-salmao-com-ervas-e-legumes.html>