

SALMÃO ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 salmão de aproximadamente 1 kg e 1/2 ou 2 kg

2 limões grandes

6 dentes de alho espremido (eram pequeno)

1/4 de pimentão picado

azeitonas sem caroço cortada em rodelas

azeite (de marca boa) a gosto

sal a gosto

2 cebolas cortadas em rodelas e meia cebola picada

salsa ou orégano

5 batatas cortadas em rodelas grossas

MODO DE PREPARO

O MOLHO:

O molho:Misture bem numa tigela o alho, 1/2 cebola picada, 1/4 de pimentão picado, o sal, 1 limão e uma xícara cheia de azeite, o suficiente para cobrir todo o peixe.

Retire o peixe da assadeira, coloque provisoriamente em outra travessa.

Coloque as batatas semi-cozidas até cobrir uma área igual ao tamanho do peixe ou maior.

Regue com bastante azeite e jogue salsa a gosto por cima, se preferir, pode ser orégano.

Coloque o peixe em cima das batatas com a pele pra baixo.

Coloque o molho por toda carne do peixe e em seguida jogue as rodelas de cebola e azeitona por cima.

Cubra toda a assadeira com papel alumínio.

Coloque no forno preaquecido por cerca de 30 minutos na temperatura em torno de 240°C.

Após este tempo, retire com cuidado a assadeira, tire o papel alumínio de cima e deixe por mais uns 20 a 25 minutos até ficar dourado (se passar muito pode ficar ressecado).

Retire e sirva com salada, arroz e neste caso com creme de abóbora (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34502-salmao-assado-com-batatas.html>