

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 rodela
- azeite (de marca boa) a gosto
- sal a gosto
- 2 cebolas cortadas em rodela e meia cebola picada
- salsa ou orégano
- 5 batatas cortadas em rodela 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 rodela 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34502-salmaa-assado-com-batatas.html>