

# SALMÃO ASSADO COM BATATA

## INGREDIENTES

600 g de filé de salmão

1/2 cebola cortada em rodelas finas

4 batatas grandes cortadas em rodelas médias

suco de 2 limões

2 colheres de tempero fácil ( a receita dele tem aqui no próprio site, cebola, alho, azeite e salsa batida no liquidificador)

papel alumínio

alecrim a gosto

manjericão a gosto

sal a gosto

coentro a gosto

azeite

azeitona

## MODO DE PREPARO

Forre a travessa ou tabuleiro com papel alumínio.

Unte a travessa ou tabuleiro com azeite.

Coloque as batatas cortadas em rodelas em todo o refratário.

Regue as batatas com azeite e distribua um pouco de alecrim e manjericão nelas.

Em um recipiente misture o tempero fácil, o suco de limão, alecrim, sal, manjericão e coentro.

Coloque o peixe por cima das batatas e faça alguns furos nele com a ponta de uma faca para que o tempero penetre bem.

Jogue todo o tempero misturado em cima do peixe.

Distribua as rodelas de cebola e as azeitonas por cima do peixe.

Tampe o refratário com papel laminado leve ao forno e aguarde 35 minutos.

Retire o papel laminado e deixe o peixe assando por mais 10 minutos e pode se servir.

Se preferir acrescente requeijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38896-salmao-assado-com-batata.html>