

SALMÃO COM LEGUMES NO FORNO

INGREDIENTES

Um salmão com 1 kg sem pele

sal, limão, pimenta-do-reino tudo a gosto

3 ou 4 batatas grandes

1 pimentão em rodela

1 cenoura em palito

1 cebola média em rodela fina

azeite a gosto

brócolis e couve-flor a gosto

salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o limão, o sal, pimenta-do-reino tudo a gosto.

Deixe descansar por uma hora sempre virando os lados para pegar o tempero.

Colocar papel alumínio na forma inteira deixando sobras nas 4 pontas.

Colocar as batatas em rodela até cobrir toda a forma.

Colocar as cenouras, o pimentão e as cebolas.

Regá-las com azeite.

Colocar o salmão regado também com o azeite.

Cobri-lo com papel alumínio e por para assar.

Depois de 30 minutos retirar a parte de cima do alumínio e colocar a salsa e a cebolinha.

O brócolis e a couve-flor nas laterais, deixar mais 30 minutos e é só degustar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42292-salmaa-com-legumes-no-forno.html>