SALMÃO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 filé de salmão com pele (cerca de 1 kg)

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 pimenta vermelha picadinha

1 maço de cebolinha

azeite

rapas e suco de 1/2 limão

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira coloque alguns "esguichos" de azeite os pimentões picados, pimenta e a cebolinha picada, misture tudo com o azeite. Pegue o filé de salmão esfregue nessa mistura e coloque ele no meio dos legumes, deixando tudo a sua volta.

Salpique sal e pimenta (nos dois lados do salmão) e nos legumes e também as rapas de limão e o suco por cima do salmão.

Leve para assar a 200ºC por 15 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49615-salmao-com-legumes.html