

Salmão no Forno com Limão



Grau de Dificuldade: Simples
Custo da Refeição: Médio
Tempo Preparação: 20 minutos
Tempo Cozedura: 25 minutos
Doses: 2

INGREDIENTES

- 2 postas de salmão
- 2 Batatas
- 3 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 limão (meio limão chega)
- Pimenta q.b.
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- 1 ramo de coentros (opção)

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Tempere o Salmão com o sumo de limão, 3 dentes de alho esmagado, sal e pimenta.
2. Num tabuleiro coloque rodelas de cebola no fundo.
3. Coloque por cima o salmão, regue com a marinada e um fio de azeite.
4. Coloque as batatas, cortadas em pedaços pequenos, no tabuleiro em volta do salmão e tempere com sal. Leve ao forno durante 20 a 25 minutos.
5. No final retire tudo do forno e polvilhe com coentros bem picados.