



Filete de Salmão no Forno com Legumes Assados



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Filete de Salmão 900 g Pescanova**
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e salsa q.b.
- 250 g de batatinhas
- 250 g de cebolinhas
- 250 g de tomate cherry
- 250 g de brócolos

Preparação

Delicie-se com a receita de **Filete de Salmão no Forno com Legumes Assados**! Este prato saboroso combina a suculência do **Filete de Salmão** com a frescura dos legumes, tornando-se uma opção saudável e prática para a sua família. Vamos preparar essa refeição deliciosa!

1. **Preparar o Filete de Salmão:** Descongelar o **Filete de Salmão** e temperar com sal, pimenta preta moída na hora e salsa. Colocar em um tabuleiro de forno grande com o fundo untado com azeite.
2. **Cozinhar as Batatinhas e Cebolinhas:** Em água a ferver com sal, cozer as batatinhas cortadas ao meio e as cebolinhas descascadas por 6 a 7 minutos. Escorrer bem.
3. **Dispor os Legumes:** Em volta do **Filete de Salmão**, dispor as batatinhas, o tomate cherry, pequenos floretes de brócolos e as cebolinhas. Temperar os legumes com sal e regar com um fio de azeite.
4. **Assar no Forno:** Levar o tabuleiro ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 15 minutos (o tempo pode variar conforme o forno).
5. **Finalizar e Servir:** Servir o **Filete de Salmão** com os legumes assados e salpicar com salsa picada.

O **Filete de Salmão no Forno com Legumes Assados** é uma escolha perfeita para um jantar nutritivo e saboroso. Esta receita é simples e rápida, ideal para compartilhar momentos especiais em família. Confira também nossa receita de **Filetes De Pescada No Forno Com Bulgur De Legumes Assados** para mais opções irresistíveis!

Produtos Associados



Filetes de Salmão com Pele

900 g



Filetes de Pangasius

600 g



Filetes de Pangasius Frumar

800 g



Filetes de Pescada do Cabo

400 g