



Medalhões de Salmão com Limão



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- 4 limões
- 1 dl de azeite
- 1 raminho de coentros
- 1 pitada de paprika
- sal e pimenta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
295 Kcal	0,1 g	20,1 g	23,8 g

Preparação

1. Tempere o salmão com sal e pimenta. Corte os limões às rodela e disponha alguns no fundo de uma assadeira. Coloque o salmão sobre elas e cubra-o com as restantes rodela de limão.
2. Numa tigela misture o azeite, a paprika e os coentros picados. Regue os Medalhões de Salmão Pescanova com esta mistura. Leve a assadeira ao forno por 20 minutos e vá regando com o molho.
3. Decore com ervas aromáticas.

Produtos Associados



Medalhões de Salmão

400 g