



Salmão Mediterrânico com Pinhões e Manjericão



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão Pescanova
- Sal q.b.
- Manjericão q.b.
- 15 tomates cereja
- 15 azeitonas
- 4 c. de sopa de pinhões
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Salmão, tempere de sal e manjericão e reserve.
2. Numa assadeira grande disponha os tomates cereja cortados ao meio, as azeitonas, os pinhões e folhas de manjericão, regue com azeite, tempere de sal envolva e espalhe.
3. Coloque os Medalhões de Salmão também na assadeira, regue com um fio de azeite e salpique com mais algumas folhas de manjericão.
4. Leve a forno pré-aquecido a 180° por 18 a 20 min. aprox. (dependendo do forno e da espessura do Medalhão de Salmão).

Produtos Associados



Medalhães de Salmão

400 g



Lombos de Salmão

250 g