



Salmão no Forno ao Limão com Salada de Verão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filé de Salmão PESCANOVA
- Azeite e vinagre q.b.
- Cebola roxa q.b.
- Sal q.b.
- 1 limão
- 1/4 de couve roxa
- 1 pimento vermelhos assado (ou morrones)
- 1 pepino grande
- 12 azeitonas pretas
- Coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar os Filés de Salmão, secar bem com papel absorvente e dispor numa assadeira untada com azeite. Juntar 1 cebola roxa cortada em meias luas, sal, sumo e raspa de limão e assar em forno pré-aquecido a 180° C por 15 a 18 min. aprox. (dependendo do forno e da espessura dos Filés de Salmão).
2. Cortar a couve-roxa em juliana fina, o pimento assado em tiras, o pepino (sem casca) em cubos, 1/2 cebola roxa em meias-luas finas e picar as azeitonas. Juntar tudo numa saladeira com folhas de coentros, azeite, vinagre e sal.
3. Servir o Salmão e a cebola assados salpicados com raspa de limão, acompanhados com a salada fresca de Verão.

Produtos Associados



Medalhães de Salmão

400 g



Lombos de Salmão

250 g