

POSTAS DE SALMÃO NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 postas de salmão
2 dentes de alho picados
1 dl de azeite
1 dl de caldo de peixe
Limão q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Tomilho q.b.

PREPARAÇÃO

Tempere o salmão com sal, alho picado, pimenta, tomilho e sumo de limão. Vire as postas e tempere do outro lado da mesma forma.

Num tabuleiro de ir ao forno, coloque metade do azeite e espalhe bem.

Por cima, coloque as postas de salmão, regue com o restante azeite e junte o caldo de peixe.

Leve ao forno pré-aquecido nos 220° durante 30 minutos.

Passado 30 minutos está pronto a tirar. Regue tudo com limão.

Sirva com legumes cozidos e puré de batata.

Custo: 5.20 € ; Custo por pessoa: 2.60 €

<http://www.saborintenso.com/f17/postas-salmaa-no-forno-873/>

www.saborintenso.com