

Salmão no Forno com Especiarias e Lima

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 salmão com cerca de 1,2 kg ou 4 postas grandes
1 colher de chá de tomilho seco
1 colher de chá de alho em pó
1 colher de chá de alecrim seco
1 colher de chá de coentros moídos
1 colher de chá rasa de louro em pó
1 colher de sopa de flor de sal
Pimenta branca
Sumo de 3 limas
125 ml de azeite



Tempo de preparação: 10 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/salmaa-no-forno-especiarias-lima-43098/>

PREPARAÇÃO

1. Num almofariz, coloque a flor de sal, as especiarias e pimenta branca a gosto. Esmague tudo com o almofariz até que tudo fique bem misturado.
2. Tempere o interior do salmão com metade da mistura. Por cima, espalhe metade do restante tempero.
3. Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe no fundo 2/3 do azeite. No tabuleiro, coloque o salmão com a parte temperada virada para baixo. Tempere a parte de cima do peixe com o restante tempero. Guarde no frigorífico e deixe tomar gosto durante 2 horas.
4. Passado o tempo, regue cuidadosamente o salmão com o restante azeite e um pouco de sumo de lima. À volta do peixe, coloque o restante sumo.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar aproximadamente 35 minutos. Caso opte por postas, deixe assar aproximadamente 20 minutos. A meio do tempo, regue o peixe com o próprio molho. Depois do peixe assado, retire-o do forno e sirva. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!