

Salmão recheado com salsa verde

Não se assuste, é muita salsa, primeiro colocada no salmão e depois por cima da mistura.

1 , **Ingredientes**

Peças de Salmão do mesmo tamanho com pele - 2

Sal - a gosto

Pimenta do reino - a gosto

Azeite - a gosto

Molhos de salsa - 2

Raspas de limão siciliano

Fatias de limão siciliano

Batatas

Batatas pequenas com casca

Azeite

Açafrão

Aneto ou salsa picada

Salsa verde

Molhos de salsa - 2

Molho de Manjericão - 1

Molho de Aneto - 1

Filés de anchovas - 3

Mostarda Dijon - 1 colher de café

Alho frito no azeite - a gosto

Pepinos em conserva picadinhos - a gosto

Azeite

Vinagre - 1 colher

Alcaparras picadinhas - 3 colheres

Salmão recheado com salsa verde

2 , Instruções

Salmão

Coloque 1 peça de salmão com a pele para baixo e tempere com sal, pimenta e azeite. Recheie com as ervas picadas (manjericão, aneto, salsa), raspas de limão, espalhando por toda a superfície do filé de peixe.

Tempere a outra metade e coloque sobre a primeira, com a pele para cima.

Amarre com barbante e coloque num tabuleiro untado com azeite.

Cubra o peixe com rodela de limão e leve ao forno para assar por 25 minutos.

Sirva com batatas cozidas e SALSA VERDE

Batatas

Cozinhe batatas pequenas com casca.

Descasque-as e doure-as no azeite, pitada de açafrão e galhos de aneto ou de salsa picada.

Tempere com sal e pimenta do reino.

Salsa verde

Bata bem as ervas com a faca e junte os demais ingredientes. Acrescente o azeite até cobrir a mistura de ervas.

Sirva o molho em temperatura ambiente.