

# Prepare um prato sofisticado em apenas 30 minutos

Veja como fazer um delicioso salmão com ervas finas de maneira prática e rápida



## Salmão com abobrinha e tomates-cereja

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de forno: 30 minutos

Tempo total: 35 minutos:

### - Divulgação

Mesmo com a correria do dia a dia, é possível fazer um prato gostoso e sofisticado de forma muito rápida.

Preparar um salmão assado com ervas finas acompanhado de abobrinha e tomate-cereja, por exemplo, pode levar apenas 30 minutos e sem fazer sujeira.

O truque para preparar tudo com rapidez: KNORR Meu Assado.

O produto vem com um delicioso tempero feito com uma combinação de ervas especiais para peixes e um saquinho para facilitar o cozimento.

O resultado é incrível.

Um peixe delicioso e no ponto

800g de salmão

1 embalagem de tempero KNORR Meu Assado Ervas Finas

200g de abobrinha cortada em rodela

200g de tomates-cereja

Modo de preparo:

1- Abra a parte superior da embalagem do tempero KNORR Meu Assado sabor ervas finas e retire o saquinho plástico

2- Coloque dentro do saquinho o peixe, a abobrinha, os tomates e o tempero

3- Abra a parte inferior da embalagem de KNORR Meu Assado e coloque o tempero dentro do saquinho

4- Misture suavemente até que todos os ingredientes fiquem cobertos pelo tempero.

Feche bem o saquinho com o lacre

5- Coloque em um refratário, leve ao forno e asse por 30 minutos a 190°C

6- Retire do forno e corte cuidadosamente o saquinho plástico

7- Coloque em uma travessa. Sirva quente.

<http://oglobo.globo.com/rio/prepare-um-prato-sofisticado-em-apenas-30-minutos-17157608>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse