

## Salmão com Alecrim e Batatas Grisetes

### Ingredientes

- 1 pedaço de salmão fresco (400 g)
- ½ copo de vinho branco
- salsinha
- cebolinha verde
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho
- alecrim
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de orégano
- folhas de louro
- ¼ copo de óleo
- suco de limão
- 1 copo de água
- ½ kilo de batatinhas cozidas
- ½ colher de café de aromatizante de alecrim
- ½ colher de café de aromatizante de louro
- ½ colher de café de aromatizante de limão
- ½ colher de café de aromatizante de salsa
- ½ colher de café de aromatizante de gengibre

### Modo de Fazer

Numa assadeira forrada com papel alumínio, colocar o peixe bem limpo e lavado e todos outros ingredientes por cima, cobrindo com o papel alumínio. Quando estiver bem cozido, retire o papel e coloque num prato enfeitando com as batatas.

