Espetadas de Salmão

**Ingredientes:**

- 400g de salmão cortado aos cubos

- 1 Pimento verde

- 2 Rodelas de ananás

- ½ Limão

- 200g de cogumelos laminados

- 2 Dentes de alho

- Azeite, sal e pimenta q.b.

**Preparação:**

1. Pré-aqueça o forno a 190∙

2. Lave os cogumelos em água corrente. Reserve.

3. Corte as rodelas de ananás. Reserve.

4. Descasque e pique os dentes de alho. Reserve.

5. Lave o pimento e corte-o em pedaços. Coloque-os nos paus de espetada alternadamente com os cubos de salmão e os pedaços de ananás. Regue com sumo de limão e tempere com o alho picado, pouco sal e pimenta.

6. Disponha as espetadas num tabuleiro untado com um pouco de azeite. Adicione os cogumelos laminados no tabuleiro.

Leve ao forno durante cerca de 20 minutos, virando as espetadas para gratinar numa confeção homogénea, do salmão e do pimento.

7. Disponha as espetadas e os cogumelos num prato e sirva.

Bom Apetite. Turma DAC, 4.º ano

<https://www.google.com/search?q=espetadas+de+salm%C3%A3o&safe=strict&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiaycvEvufsAhUpyoUKHdFxDzQQ_AUoAXoECAQQAw&biw=1220&bih=589#imgrc=2dd4OzgQIma6mM>