

# SALMÃO DE NATAL

## INGREDIENTES

2 kg de salmão  
2 pimentões amarelos  
2 pimentões verdes  
2 pimentões vermelhos  
2 cebolas em rodela  
2 tomates em rodela  
Azeite para regar  
5 batatas em rodela pré-cozidas

## MODO DE PREPARO

Tempere o salmão a gosto.

Leve ao forno e deixe assar por mais ou menos 40 minutos.

Depois faça camadas por cima com os pimentões e a cebola, por último as batatas e o azeite.

Cubra com papel alumínio por mais 45 minutos.

Depois tire o papel e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44591-salmaa-de-natal.html>