

SALMÃO DE NATAL

INGREDIENTES

- 2 kg de salmão
- 2 pimentões amarelos
- 2 pimentões verdes
- 2 pimentões vermelhos
- 2 cebolas em rodelas
- 2 tomates em rodelas
- Azeite para regar
- 5 batatas em rodelas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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