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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44591-salmao-de-natal.html