

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>