

PIMENTA RECHEADA DA SU

INGREDIENTES

20 pimentas dedo de moça
200 g de patinho moído
50 g de bacon picadinho
2 ovos
1 xícara de farinha de rosca
1/2 xícara de amido de milho
tempero a gosto (cebola, alho, cheiro-verde)
sal

MODO DE PREPARO

Corte as pimentas de uma ponta a outra e retire as sementes, as pimentas ficarão parecendo uns barquinhos
Faça uma mistura da carne moída, do bacon e de todos os temperos
Recheie as pimentas uma a uma
Passe as pimentas no amido de milho
Bata os ovos em um refratário e molhe as pimentas, em seguida empane na farinha de rosca
Repita o processo de empanar
Frite as pimentas em óleo não muito quente e sirva a porção
É uma delícia pra acompanhar de uma boa cerveja gelada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/281-pimenta-recheada-da-su.html>