

PIMENTÃO RECHEADO

INGREDIENTES

- 6 pimentões verdes médios sem semente
- 1 pão francês
- 1 copo de leite
- 500 g de carne moída (patinho ou chan de dentro)
- 1 cebola branca pequena picada
- 1 tomate picado
- 4 dentes de alho picados
- 1 maço de tempero verde picado (cebolinha, coentro e salsa)
- 1 colher (sopa) de óleo vegetal
- Pimenta e cominho a gosto
- Colorau a gosto
- Azeite de oliva extravirgem a gosto
- Sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 180° C por 15 minutos
- Misture a cebola, o tomate, o alho e o sal temperado à carne moída e reserve
- Coloque o óleo vegetal na panela e leve ao fogo médio, adicione a carne moída já temperada e recheie até a água da carne secar
- Espere esfriar e recheie os pimentões com a carne, tampando
- Coloque os pimentões em um refratário de vidro e regue
- Coloque uma pitada de sal na parte externa dos pimentões, virando
- Cubra o refratário com papel
- Vire os pimentões e volte ao forno por mais 15 minutos, sem o papel

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4998-pimentao-recheado.html>