

PIMENTÕES RECHEADOS

INGREDIENTES

4 pimentões vermelhos

4 linguiças de porco

200 g ou 4/5 xícara (chá) de arroz cozido e frio

3 colheres (sopa) de azeitonas pretas sem caroço picadas

250 g de mussarela em cubos

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Corte a parte superior dos pimentões, onde fica o cabo, e retire as sementes e o miolo

Retire a pele da linguiças

Coloque-as em uma tigela, desmanche-as com um garfo e misture o arroz, as azeitonas e a mussarela em cubos.

Tempere com pimenta-do-reino a gosto

Recheie os pimentões com a mistura de arroz e coloque de volta a parte superior do pimentão, tampando

Coloque em uma assadeira

Asse os pimentões por 1 hora ou até que estejam bem quentes

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13575-pimentoes-recheados.html>