

PIMENTA RECHEADA COM CARNE DE SOL

INGREDIENTES

100 g carne de sol
100 g requeijão
160 g de pimenta dedo de moça com o cabo (20 unidades)
água o suficiente para aferventar
2 ovos
120 g farinha de trigo
120 g salgadinho de milho ou farinha de rosca
sal a gosto
óleo o suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne de sol na pressão até ficar no ponto de desfiar.

Desfie a carne de sol.

Misture a carne de sol com o requeijão e reserve.

Corte a ponta da pimenta e retire as sementes com cuidado para não danificar as pimentas.

Coloque uma panela com água para ferver. Assim que ferver, jogue as pimentas, espere ferver novamente e conte 1 minuto. Retire as pimentas da água quente e jogue-as na água gelada para dar o choque térmico.

Repita este procedimento mais 3 a 4 vezes sempre trocando a água da fervura.

Recheie as pimentas com a carne de sol e o requeijão com bastante cuidado para que não estourem.

Despeje os ovos em uma tigela e bata até ficar homogêneo.

Em um prato, coloque a farinha de trigo, e em outro o salgadinho de milho (triturado fino) ou a farinha de rosca.

Passa cada pimenta recheada na farinha de trigo, em seguida no ovo e depois no salgadinho de milho (triturado fino) ou a farinha de rosca.

Frite em óleo quente (160° C) até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15291-pimenta-recheada-com-carne-de-sol.html>