PIMENTÃO RECHEADO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de carne seca magra (dianteiro ou lagarto)

3 pimentões grandes (usei pimentão verde, mas pode ser qualquer um)

1 tomate grande

1/2 cebola grande

Coentro a gosto

Azeite

2 ovos grandes

1 colher (café) de coloral

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em pedaços, coloque numa panela e adicione água até cobri-las, deixe ferver e escorra.

Repita esse processo por 4 vezes, que é para tirar o excesso do sal.

Em seguida, coloque a carne seca já escaldada em uma panela de pressão, e após pegar pressão, deixe por mais 20 minutos.

Escorra a carne seca, deixe esfriar e desfie.

Em uma frigideira, coloque a carne seca já desfiada, o tomate, a cebola e o coentro picadinhos.

Adicione o coloral e regue com azeite.

Leve ao fogo misturando tudo delicadamente, e após as verduras cozinharem um pouco (cerca de 5 minutos), quebre os 2 ovos dentro e continue mexendo até os ovos cozinharem (tipo um ovo mexido).

Desligue o fogo e reserve.

Corte a tampa de cada pimentão e reserve, tomando o cuidado de cada pimentão ficar com sua tampa.

Tire as sementes de dentro de todos e lave-os.

Recheie os pimentões com a carne seca e coloque a tampa, observando que ela se encaixe perfeitamente, e prenda com palitos de dente (geralmente uso 4 palitos para cada pimentão).

Coloque os pimentões num tabuleiro (pode ser travessa também), regue com azeite e leve ao forno a 200º C.

Quando o pimentão começar a cheirar, vire o lado dele.

Faça isso até que todos os lados fiquem assados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18600-pimentao-recheado-com-carne-seca.html