ANTEPASTO DE PIMENTÃO VERMELHO ASSADO

INGREDIENTES

2 pimentões vermelhos sem sementes lavados e cortados em cubos grandes

2 cebolas grandes cortadas em 4 e separadas em pétalas

1 colher (chá) de açafrão

1 colher (café) de páprica doce

1 colher (café) de pimenta calabresa seca

1 colher (café) de sal (opcional)

1/3 de xícara (chá) de vinagre

1/3 de xícara (chá) de azeite

8 dentes de alho cortados em lâminas não muito finas

MODO DE PREPARO

Coloque os pimentões numa forma grande, bem espalhados para que não fiquem cubos sobre cubos.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura alta por 15 minutos.

Retire do forno e reserve.

Coloque a cebola numa forma grande, bem espalhadas, para não ficar pétalas sobre pétalas.

Leve ao forno por 10 minutos em temperatura alta.

Retire do forno e reserve.

Coloque 2 colheres de azeite numa frigideira, junte o alho e leve ao fogo para dar uma leve fritada (não deixe fritar muito), retire do fogo.

Numa vasilha, junte os pimentões e todos os outros ingredientes.

Misture bem e leve à geladeira.

Faça este antepasto 24 horas antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19369-antepasto-de-pimentao-vermelho-assado.html