PIMENTÃO RECHEADO COM BATATA

INGREDIENTES

1 pimentão grande vermelho

4 batatas médias

6 fatias de mussarela

requeijão a gosto

orégano a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Tire a tampa do pimentão, limpe por dentro e por fora, corte na metade e reserve.

Cozinhe as batatas cortadas em rodelas.

Coloque as metades do pimentão em um refratário untado.

Forre com a mussarela.

Coloque um pouco de requeijão.

Faça uma cama com as batatas

Coloque um pouco de requeijão.

Polvilhe com o queijo parmesão ralado.

Coloque um pouco de orégano.

Leve ao forno alto, coberto com papel-alumínio por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20249-pimentao-recheado-com-batata.html