

# PIMENTA VERMELHA EMPANADA

## INGREDIENTES

250 g pimenta vermelha

1 litro de água

farinha de trigo a gosto

1 ovo

farinha de rosca a gosto

creme de cebola a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave as pimentas, depois retire os cabinhos verde com a faca e corte-as ao meio separando em duas parte.

Retire a polpa e sementes, depois em uma panela com água, junte as pimentas já preparadas e leve ao fogo.

Após levantar fervura, aguarde 5 minutos e retire a panela do fogo, depois escorra as pimentas.

Para empanar, passe no ovo, na farinha de trigo, no ovo de novo e mais uma vez na farinha de trigo.

Frite em óleo quente até que doure, para acompanhamento você pode utilizar o creme de cebola, alho ou azedo é da sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20683-pimenta-vermelha-empañada.html>