

PIMENTÃO NATALINO ROYALE

INGREDIENTES

4 pimentões vermelhos
2 copos de arroz branco
200 g de uvas passas ou outra fruta cristalizada de sua preferência
1 lata de ervilha
500 g de presunto Royale fatiado
salsinha a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz branco como de costume e reserve.

Corte o pimentão vermelho, mantendo o cabinho e retire as sementes.

Enrole o presunto Royale e fatie, formando tiras bem fininhas.

Pique a salsinha bem fina.

Depois que o arroz estiver frio ou morno, misture todos os ingredientes e tempere com sal e pimenta a gosto.

Recheie os pimentões e coloque para assar por 10 a 15 minutos a 180°C.

Sirva com fatias de presunto e o restante do arroz temperado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27228-pimentao-natalino-royale.html>