

# PIMENTA RECHEADA DA SU

## INGREDIENTES

20 pimentas dedo de moça  
200 g de patinho moído  
50 g de bacon picadinho  
2 ovos  
1 xícara de farinha de rosca  
1/2 xícara de amido de milho  
tempero a gosto (cebola, alho, cheiro-verde)  
sal

## MODO DE PREPARO

Corte as pimentas de uma ponta a outra e retire as sementes, as pimentas ficarão parecendo uns barquinhos  
Faça uma mistura da carne moída, do bacon e de todos os temperos  
Recheie as pimentas uma a uma  
Passe as pimentas no amido de milho  
Bata os ovos em um refratário e molhe as pimentas, em seguida empane na farinha de rosca  
Repita o processo de empanar  
Frite as pimentas em óleo não muito quente e sirva a porção  
É uma delícia pra acompanhar de uma boa cerveja gelada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/281-pimenta-recheada-da-su.html>