

PIMENTÃO APIMENTADO COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

- 1 pimentão
- 2 colheres de café de azeite
- 2 dentes de alho
- pimenta calabresa em pó
- pimenta calabresa em flocos
- sal
- 2 colheres de sopa rasas de maionese
- 4 colheres de sopa de cream cheese

MODO DE PREPARO

- Retire o miolo do pimentão e corte ao meio.
- Passes uma colher de azeite em cada lado do pimentão.
- Amasse os dentes de alho com uma pitada de sal e uma pitada de pimenta calabresa.
- Passes a mistura de alho nos pimentões.
- Acrescente um pouco mais de sal e pimenta calabresa (os dois tipos, em pó e em flocos) nos pimentões.
- Coloque no forno a 280°C por aproximadamente 7 minutos.
- Retire do forno e acrescente uma colher de sopa de maionese em cada pimentão.
- Volte ao forno por mais 10 minutos (ou até o pimentão começar a murchar).
- Retire do forno e acrescente duas colheres de cream cheese em cada pimentão.
- Sirva.
- As medidas de pimenta, sal, alho e cream cheese podem variar a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30018-pimentao-apimentado-com-cream-cheese.html>