

# PIMENTÃO RECHEADO DE CARNE MOÍDA NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 4 pimentões médios de cores diferentes
- 400 g de carne moída
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 cebolas
- 1 dente de alho picado
- sal e pimenta dedo-de-moça (sem sementes) picada a gosto
- 1/2 xícara (chá) de caldo de carne
- 1/2 xícara de azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- 4 tomates sem pele e sementes cortados em quatro
- 1/2 pãozinho francês umedecido com água
- 4 fatias de pão amanhecido para tampar os pimentões

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, uma cebola picada e o alho.

Refogue por 2 minutos.

Acrescente 2 tomates e refogue por mais 2 minutos.

Junte então a carne moída e cozinhe até secar a água, mexendo de vez em quando para não queimar.

Tempere com o sal e a pimenta.

Junte as azeitonas, 1/4 de xícara do caldo de carne com o amido de milho dissolvido nele e o pãozinho.

Deixe cozinhar, mexendo até engrossar ligeiramente.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Corte a tampa dos pimentões e retire as sementes com o auxílio de uma colher.

Recheie-os com a carne e coloque as fatias de pão como tampas.

Em uma panela de pressão coloque uma camada da outra cebola cortada em rodela e por cima o restante dos tomates.

Caso tenha sobrado um pouco da carne do recheio, coloque-a na panela também.

Regue com o restante do caldo de carne e por cima coloque os pimentões.

Leve ao fogo alto e, quando começar a pressão, coloque em fogo médio cozinhando por 3 minutos.

Desligue o fogo e deixe a pressão sair.

Sirva com arroz à grega, salada verde e batatas fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31207-pimentao-recheado-de-carne-moida-na-panela-de-pressao.html>