

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.

©2026 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>