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 camadas da outra cebola cortada em rodelas 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.

©2025 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