

# PIMENTÃO ASSADO COM CARNE DE PICANHA MOÍDA

## INGREDIENTES

4 pimentões médios

500 g de picanha (moída), pode usar carne moída de qualquer parte, mais com picanha fica show

100 g de queijo do tipo prato em pedaços

1 cebola pequena (para refogar)

4 dentes de alho (para refogar)

1 rolo de papel alumínio

azeite de oliva e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne com cebola e o alho bem picados.

Acrescente o azeite de oliva e sal a gosto, quando estiver pronto separe.

Corte o queijo em cubos.

Lave e corte o pimentão próximo ao caule, parecendo uma tampa (não vai usar a tampa).

Retire as sementes.

Acrescente a carne refogada até a metade.

Acrescente o cubo de queijo e complete com a carne.

Pegue o papel alumínio e envolva o pimentão de modo que não escorra ao levar ao forno.

Repita esse procedimento com os outros.

Coloque-os em uma assadeira e leve ao forno preaquecido, deixe por 40 minutos.

Retire do papel alumínio e sirva em seguida.

Acompanhe com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31932-pimentao-assado-com-carne-de-picanha-moída.html>