PASTA DE PIMENTÕES PARA PETISCO

INGREDIENTES

1 pimentão vermelho picado em cubos pequenos

1 pimentão amarelo picado em cubos pequenos

1 pimentão verde picado em cubos pequenos

3 colheres de sopa de açúcar

100 ml de vinagre de maçã

1 pote de cream cheese (200 ml) gelado

Torrada de pão salgado ou Grissini

MODO DE PREPARO

Leve os pimentões à uma frigideira funda.

Ligue o fogo em temperatura baixa.

Acrescente o açúcar.

Adicione o vinagre (se quiser secar antes de caramelizar, pode acrescentar mais um pouco de vinagre).

Mexa de vez em quando para não grudar na frigideira.

Quando perceber que os pimentões estão escuros e amolecidos, está pronto, por volta de 30 minutos.

Deixe esfriar e reserve.

Disponha o cream cheese num prato, forme uma cova no centro do queijo e espalhe o molho de pimentões já pronto sobre o queijo.

Pronto para servir com torradas ou grissini.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36080-pasta-de-pimentoes-para-petisco.html