

ANTEPASTO DE PIMENTÃO ASSADO

INGREDIENTES

1 pimentão vermelho grande
1 pimentão amarelo grande
1 pimentão verde grande
4 dentes de alho fatiados
1/2 xícara de azeite
2 colheres de sopa de vinagre
1/2 colher de chá de páprica picante
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e seque bem os pimentões.

Besunte-os com azeite e leve ao forno preaquecido em uma forma para assar.

A cada 10 minutos vire os pimentões, deixando todos os lados meio queimadinhos.

Asse por cerca de 30 a 40 minutos.

Coloque os pimentões assados em um saco ou pote plástico e feche. Deixe descansar por 10 minutos.

Pegue os pimentões, com uma faca retire a parte de cima do talo e puxe para retirar as sementes.

Abra os pimentões e retire de dentro as sementes que ficaram, e tire toda a pele por fora dos pimentões.

Corte-os em tiras finas e reserve.

Em uma frigideira em fogo baixo, leve para refogar sem dourar o alho com um pouco do azeite e junte os pimentões.

Misturando o restante do azeite com a páprica picante e o vinagre e coloque sobre os pimentões.

Misture tudo com cuidado, para não quebrar as fatias de alho. Acerte o sal e a pimenta a gosto.

Deixe descansar na geladeira por pelo menos 12 horas antes de servir para apurar o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38905-antepasto-de-pimentao-assado.html>